Pouletschnitzel mit Kräutern
Wer wollte einem guten Essen eine Steigerung der Lebensfreude absprechen?

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel, 1 Frühlingszwiebel, 1 Hdv. Kräuter (wie Kerbel, Basilikum, Estragon), 1 Tomate, Butter, 1 EL Noilly Prat, ¼ dl Bouillon, ½ dl Halbrahm, wenig Butter, Koriander, Ingwer, Curry

Die Vorbereitung:

Pouletschnitzel quer in 4 Teile schneiden. Frühlingszwiebel sowie Kräuter zupfen bzw. in Streifen schneiden. Die Tomate fein würfeln

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter aufschäumen, die Geflügelstücke bei sanfter Hitze auf den Punkt garen und dabei ununterbrochen mit der brutzelnden Butter übergiessen. Herausnehmen und warm stellen.

Tomatenwürfel im Bratsatz mit Noilly Prat und Bouillon sirupartig reduzieren. Mit Halbrahm zu einer sämigen Konsistenz köcheln.

Die Kräuter in einem Topf in Butter nur so lange sautieren, bis sie zusammenfallen, vorsichtig mit Koriander und Ingwer sowie einer Spur Curry würzen.

Die Vollendung:

Die heisse Sosse sorgfältig auf die Kräuter giessen, damit die Pouletstücke überziehen und mit Kartoffelstock servieren – welch ein Glück auf meinem Teller!

Das passt dazu:

Eben- Kartoffelstock