Pouletinvoltini «Parmigiano»

La Mise en Place:

2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, Parmesan, ½ Bund Basilikum, 1 EL Pinienkerne, Olivenöl, ½ dl Weisswein, ½ dl Bouillon, ½ dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Die Pouletschnitzel (mit einer Tasche) auf der Arbeitsfläche auslegen und flacher drücken. Mit Pfeffer bestreuen. Vom Parmesan mit dem Sparschäler Späne abhobeln. Basilikumblättchen zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Pinienkerne trocken rösten.

Parmesan, Pinienkerne und *die Hälfte der Basilikumblättchen* in die Taschen stecken, die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Hölzchen fixieren. Erneut mit Pfeffer bestreuen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten, dann bei kleiner Hitze in 15 Minuten fertig braten. Im Ofen warm stellen.

Den Bratsatz mit Weisswein lösen und um 50 % reduzieren. Bouillon angiessen und erneut reduzieren. Halbrahm unterrühren und sämig einköcheln.

Die Vollendung:

Die Sosse mit Pfeffer würzen, restlichen Basilikumblättchen darüber streuen. Die Pouletschnitzel damit umgiessen.

Das passt dazu:

Polenta oder Risotto