Pouletinvoltini mit Lauch

La Mise en Place:

1 Stängel Lauch, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch, Parmesan, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), 2 EL Crème fraîche, 2 Eigelb, Pfeffermühle, Butter, 1 dl Weisswein, ½ dl Portwein, eiskalte Butter, einige Tropfen Zitronensaft

Die Vorbereitung:

Lauch längs halbieren und vier schöne Blätter ablösen. Das Zarte, Weisse vom restlichen Lauch in feine Ringlein schneiden. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden und den Parmesan reiben. Pouletschnitzel flacher drücken.

Die Zubereitung am Herd:

Lauchblätter zwei Minuten blanchieren und eiskalt spülen. Die Lauchringlein 30 Sekunden blanchieren. Petersilie und Schnittlauch mit den Lauchröllchen, Crème fraîche, Eigelb und Parmesan in eine Schüssel geben, mit Pfeffer bestreuen und gut mischen. Pouletschnitzel mit der Lauchmasse füllen. Mit je 2 Lauchstreifen umwickeln und mit einem Hölzchen fixieren.
In der Bratpfanne Butter schmelzen. Die Pouletschnitzel darin fünf Minuten anbraten. Das Feuer kleiner stellen und in gut 20 Minuten fertig garen. Die Pouletschnitzel im Ofen warm stellen.
Den Bratsatz mit Weisswein und Portwein lösen und zur Hälfte einköcheln. Eiskalte Butter in Flöckchen einziehen lassen. Mit Pfeffer und Zitronensaft aromatisieren.

Die Vollendung:

Die Pouletschnitzel auf die Teller setzen und mit Jus beträufeln.