Pouletinvoltini mit Morcheln

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.
5 g getrocknete Morcheln in warmem Wasser einweichen oder

La Mise en Place:

50 g frische Morcheln, 1 Zwiebel, ½ Bund Kerbel, Olivenöl, 1 Schuss Bouillon, 1 EL Mascarpone, Pfeffermühle, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Olivenöl, ½ dl Noilly Prat, 2½ dl Bouillon, 2 EL Mascarpone

Die Vorbereitung:

Morcheln putzen und kleiner schneiden. Zwiebel und Kerbel fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und *die Hälfte der Zwiebel* darin goldgelb dünsten. Morcheln beigeben, Bouillon beifügen und aufkochen. Die Flüssigkeit vollständig einkochen. Mascarpone und *die Hälfte des Kerbels* untermischen und mit Pfeffer würzen. Leicht auskühlen.
Pouletschnitzel mit der Pilzmischung füllen und mit einem Hölzchen verschliessen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je zehn Minuten braten. Herausnehmen und im Ofen warm stellen.
Erneut Olivenöl erhitzen und den Rest der Zwiebel darin andämpfen. Noilly Prat und Bouillon angiessen, aufkochen, die Hitze reduzieren und zehn Minuten köcheln. Die Flüssigkeit durch ein Siebchen in eine Tasse giessen und in die Pfanne zurückgeben. Mascarpone einrühren, bis die Sosse sämig ist. Den Rest Kerbel dazugeben und mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Die Pouletschnitzel anrichten und mit der Sosse umgiessen.

Das passt dazu:

Risotto