Pouletinvoltini mit Rhabarber

La Mise en Place:

30 g Rhabarber, 1 kleine Karotte, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, Olivenöl, 1 EL Balsamico, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Rhabarber und Karotte in ½ cm grosse Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken. Pouletschnitzel mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Karottenwürfel darin fünf Minuten dünsten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und mitdünsten. Mit Pfeffer bestreuen mit Balsamico löschen. Kurz einköcheln. Rhabarber zugeben und kurz darin schwenken.

Die Rhabarbermasse in die Poulettaschen füllen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei grosser Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Die Schnitzel in eine Gratinform setzen.

Das Gratinieren:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

Das passt dazu:

Während der Backzeit einen sämigen Risotto zubereiten, der mit der restlichen Füllung verfeinert wird.