Pouletinvoltini mit Steinpilzen

Die Vorarbeit:

10 g getrocknete Steinpilze in warmem Wasser einweichen oder

La Mise en Place:

100 g frische Steinpilze, 1 Schalotte, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, Curry, 2 Zweiglein Thymian, Butter, 50 g Boursin mit Kräutern, Butter, 1 EL Tomatenpüree, 1 dl Bouillon, 2 EL Halbrahm

Die Vorbereitung:

Steinpilze putzen und fein schneiden. Schalotte fein hacken. Die Pouletschnitzel dünner klopfen und mit Pfeffer und Curry bestäuben. Die Blättchen vom Thymian zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotte darin goldgelb dünsten. Steinpilze beifügen, mitdünsten und mit Pfeffer bestreuen. Leicht auskühlen.

Boursin mit den Pilzen *und der Hälfte der Thymianblättchen* mischen. Masse auf den Schnitzeln verteilen und diese satt aufrollen. Mit Küchenschnur binden. In der Bratpfanne Butter erhitzen. Die Involtini darin auf allen Seiten gut anbraten. Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Bouillon angiessen und zugedeckt bei kleiner Hitze während zehn Minuten köcheln.

Das Fleisch herausnehmen.

Halbrahm zur Sosse geben und so lange einköcheln, bis sie leicht bindet.

Die Vollendung:

Involtini und die restlichen Thymianblättchen zugeben und gut heiss werden lassen. Noch einmal mit Pfeffer bestreuen.

Das passt dazu:

Polenta