Pouletinvoltini mit Trüffel und Risotto
Kein Alltagsgericht, sondern für einen ganz besonderen Tag!

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 50 g Frischkäse, 1 TL Carpaccio di Tartufo, 1 Eigelb, Pfeffermühle, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Parmesan, 1 EL Haselnüsse, 2 dl Bouillon, ½ dl Weisswein, 1 Zweiglein Rosmarin, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Stück Parmesanrinde, Nussöl, 100 g Risotto, 1 dl Weisswein, 1 EL Butter, 1 EL Butter, Nussöl

Die Vorbereitung:

Die Zwiebel fein schneiden. Frischkäse mit Carpaccio di Tartufo und Eigelb mischen und mit Pfeffer bestreuen. Pouletschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen und flacher drücken. Die Füllung in die Pouletschnitzel verteilen und mit einem Hölzchen verschliessen. Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

Haselnüsse trocken rösten und grob hacken.
Bouillon mit Weisswein, dem Rosmarinzweiglein, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen. Parmesanrinde dazu geben. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln. In einem Topf Nussöl erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Risotto beifügen und so lange dünsten, bis er leise knistert. Mit Weisswein löschen und die vorbereitete Bouillon unter stetem Rühren nach und nach beigeben, bis der Reis al dente ist. Dies dauert knapp 18 Minuten.
In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze beidseitig schön braten.

Die Vollendung:

Den Risotto mit Parmesan, Pfeffer und Butter verrühren und anrichten. Die Pouletschnitzel darauf setzen, mit den Nüssen bestreuen und mit einigen Tropfen Nussöl beträufeln.