Pouletinvoltini mit Trüffelbutter

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

1 eingelegter schwarzer Trüffel, 2 EL weiche Butter, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), Pfeffermühle, Butter, 1 dl Weisswein, ½ dl Sherry, 1 dl Bouillon, 1 dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Vom Trüffel den Jus aus dem Döschen auffangen. Den Trüffel in feine Stücklein schneiden. Weiche Butter durchrühren und 1 TL Jus und den Trüffel gut untermischen. Die Pouletschnitzel *mit der Hälfte der Trüffelbutter* füllen und mit einem Hölzchen fixieren. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Schnitzel rundum gut anbraten. Sofort in den Ofen geben und 20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratsatz mit Weisswein und Sherry lösen. Durch ein Siebchen in ein Pfännchen giessen. Bouillon beifügen und auf zirka ½ dl einköcheln. Halbrahm beifügen und die Sosse so lange köcheln, bis sie etwas bindet.

Vor dem Servieren die restliche Trüffelbutter in die leicht kochende Sosse geben und einziehen lassen (nun nicht mehr kochen).

Die Vollendung:

Mit Pfeffer abschmecken und über die Schnitzel träufeln.

Das passt dazu:

Grüne und / oder weisse Nudeln