Pouletinvoltini mit Vanilletomätchen
Die Tomätchen mit dem feinen Vanilleduft sind rein zum Verlieben!

Am Vortag:

2 dl Wasser mit **100 g Zucker**, **2 Vanilleschoten**, aufgeschlitzt, **2 Sternanisen**, **1 Zimtstange**, **2 Lorbeerblättern**, **1 TL Koriander** und **1 TL Pfefferkörnern** zehn Minuten ungedeckt köcheln. Vom Feuer ziehen.
1 Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Mit **2 EL Balsamico** zum Sud geben und leicht auskühlen. Mit einer Nadel **250 g Cherrytomätchen** rundum mehrmals einstechen. In die lauwarme Marinade legen und während mindestens einem Tag ziehen lassen.

La Mise en Place:

½ EL Pinienkerne, ½ EL Rosinen, ½ Zwiebel, 1 EL Parmesan, ½ EL Paniermehl, Olivenöl, 1 EL Marsala, 1 EL Ricotta, Pfeffermühle, 2 Pouletschnitzel (mit einer Tasche), 2 Tranchen Parmaschinken, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Pinienkerne und Rosinen kleiner schneiden und die Zwiebel fein hacken. Den Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

Paniermehl trocken rösten. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Kerne, Rosinen und Zwiebel darin dünsten. Zum Paniermehl geben und auskühlen. Marsala, Ricotta und Parmesan unterrühren und mit Pfeffer bestreuen.
Die Pouletschnitzel mit der Masse füllen. Mit je 1 Tranche Parmaschinken umwickeln und mit einem Hölzchen fixieren.
In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Pouletschnitzel darin zehn Minuten schön braten.
Gegen Ende der Bratzeit die Tomätchen sorgfältig aus der Marinade heben und abtropfen. In einem Pfännchen die Tomätchen mit einigen EL der Marinade dünsten, dabei öfters schwenken. Die Tomätchen sind nach drei Minuten schön warm und verströmen einen herrlichen Vanilleduft.
Nudeln passen gut dazu.

Die Vollendung:

Die Pouletbrüstchen anrichten und die Tomätchen dazu setzen.

Das passt dazu:

Nudeln