

Geflügel Rezepte

Pouletschnitzel mit Salbei an Portweinsauce

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Portwein, Salbei

4	Mittlere Pouletbrüstchen	1	Essl.	Butter; (1)
	Schwarzer Pfeffer	1		geh. TL Tomatenpüree; gehäuft
8	Scheib. Rohschinken	150	ml	Roter Portwein
12	Salbeiblätter	60	g	Butter; (2)
3	Essl. Olivenöl; +/-			Salz

Die Pouletbrüstchen waagrecht halbieren, sodass aus jedem Brustteil zwei Schnitzel entstehen. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann jedes Schnitzel mit einer Scheibe Rohschinken umhüllen, mit einer Salbeiblatt belegen und mit einem Holzspießchen fixieren.

Die restlichen Salbeiblätter in feinste Streifchen schneiden.

In einer Bratpfanne Olivenöl und Butter (1) erhitzen. Die Pouletschnitzel in Portionen während insgesamt vier Minuten nicht zu heiß braten. Warm stellen.

Im Bratensatz die Salbeistreifchen anbraten. Das Tomatenpüree beifügen geben, kurz mitrösten, dann mit dem Portwein ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Nun die Butter (2) in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Pouletschnitzel träufeln und diese sofort servieren.

Als Beilage passen Spaghetti, Bratkartoffeln oder ein Risotto.