



Gefülltes Pouletschnitzel paniert mit Käse auf mediterranem Gemüse
Als Deko Tomatenmousse aus dem Rahmbläser
Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 3 Zucchini
- 12 Tomaten frisch
- 12 getrocknete Tomatenscheiben
- 1 Dose gehackte Tomaten (480 gr)
- 2 EL Tomatenmark
- 2EL Ketchup
- 2 Zwiebeln
- 2,5 dl Rahm
- 3 Blatt Gelatine
- 4 Pouletbrüstli (CH)
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Salbeiblätter
- 8 Scheiben Mozzarella
- 1 dl Williams

**Parmesan ein Stück, Salz, Pfeffer, Chilipulver fein
Worcestersauce, Olivenöl, Zucker**

Erster Arbeitsschritt: Tomaten Mousse (ev.schon am Vortag zubereiten)

3 Frische Tomaten schälen, entkernen und würfeln. Die eine Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen und zusammen mit den Dosentomaten und dem Tomatenmark pürieren. Die Masse durch ein Sieb passieren und mit Chilipulver, Salz, Pfeffer, Ketchup und Worcestersauce abschmecken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. 1 dl der Tomatenmasse erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das restliche Tomatenpüree dazu geben und alles gut verrühren. Sobald es abgekühlt ist den Rahm darunter rühren.

Alles in den Rahmbläser (Kisagbläser)geben und nacheinander 3 Kapseln aufschrauben, dazwischen immer wieder kräftig schütteln. Den Rahmbläser für mehrere Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank aufbewahren.



Vorbereitung Gemüseunterlage und Füllung für Pouletbrüstli

8 Frische Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Danach feine Würfelchen schneiden
Die Zucchini ebenfalls waschen und feine Würfelchen schneiden, 1 Zwiebel schälen und auch fein würfeln. Die Gemüsewürfel mischen und beiseite stellen.

Für die Füllung der Brüstli den Mozzarella in Scheiben schneiden und die getrockneten Tomaten mit einem scharfen Messer fein würfeln.

Pouletbrüstli

Pouletbrüstli der Länge nach $\frac{3}{4}$ aufschneiden und auseinanderklappen. Mit Hilfe eines Gefrierbeutels die Brüstli nun vorsichtig dünn klopfen (man sollte am Schluss noch sehen dass es Pouletbrüstli sind...) ☺

Die Brüstli nun auf einer Hälfte mit Pfeffer und WENIG Salz würzen, mit den trockenen Tomatenwürfeli und 2 Scheiben Mozzarella belegen. Auf die beiden Scheiben Mozzarella noch 1-2 Salbeiblätter legen. Das geklopfte und belegte Pouletbrüstli nun vorsichtig und satt aufrollen. Vorgang für die restliche Pouletbrüstli wiederholen.

Zwischenzeitlich den Rosmarin ganz fein hacken und sorgfältig unter das Paniermehl mischen. Ebenfalls den Parmesan mit dem Paniermehl mischen. Verhältnis: $\frac{3}{4}$ Paniermehl, $\frac{1}{4}$ Parmesan

Die gerollte Brüstli nun panieren:

Zuerst in Mehl wälzen, abklopfen – danach im aufgeschlagenen Ei „baden“ (abstreichen) und dann im Kräuter-Käse-Paniermehl gut wenden.

2 Bratpfannen bereitstellen

In eine Bratpfanne grosszügig Rapsöl füllen damit die Pouletrollen schwimmend gebacken werden können. Bitte 2 EL Butter oder Bratfett bereitstellen. Pouletrollen wenn das Öl heiss genug ist vorsichtig in die Pfanne legen und die Hitze etwas reduzieren. Pouletrollen während rund 10 Minuten goldbraun im Fett/Öl backen. In der Halbzeit Bratfett vorsichtig begeben.

Das Gemüse in Olivenöl anbraten. 2 Prisen Zucker begeben bis dieser etwas karamellisiert, dann mit Williams ablöschen und flambieren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und Hitze reduzieren.

Anrichten nach Gutdünken oder gemäss Foto. Das Tomatenmousse mit dem Rahmbläser auf eine Teller ecke geben und eine halbe Tomatenscheibe als Deko platzieren.

Dazu passen Pommes Frites sehr gut.