

## POULETSCHNITZEL AN LIMONENSCHAUMSAUCE

Für 4 Personen

Vorbereiten: 25 Minuten

Nachgaren inkl. Zubereiten der Sauce:  
15–20 Minuten

4 mittlere Pouletbrüstchen

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

1/2 Limone

2 Schalotten

50 g Butter

50 ml trockener Sherry

200 ml Rahm

1 Prise Cayennepfeffer

1/2 Bund Basilikum

1 Eigelb



1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Die Pouletbrüstchen waagrecht halbieren. Zwischen Klarsichtfolie sorgfältig klopfen; die Schnitzel dürfen jedoch nicht zu dünn werden.

oder grad beim Metzger  
so bestellen

3 Die Pouletschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter kräftig erhitzen und die Schnitzel insgesamt nur gerade knapp 1 1/2 Minuten braten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heißen Ofen 15–20 Minuten nachgaren lassen.

4 Den Bratensatz mit wenig Wasser auflösen und durch ein Sieb giesen, um dunkle Bratenrückstände zu entfernen. Beiseite stellen.

5 Die Schale der Limone dünn abreiben (nur das Grüne!) und den Saft auspressen. Die Schalotten schälen und fein hacken.

6 In einem kleinen Topf die Butter erhitzen. Schalotten und Limonenschale darin andünsten. Mit Sherry, Limonensaft und Bratenjus ablöschen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

7 Das Basilikum fein hacken.

8 Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Vom Herd ziehen, das verquirlte Eigelb beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufschlagen. Das Basilikum untermischen und die Sauce wenn nötig mit einigen Tropfen Limonensaft sowie Salz nachwürzen. Die Limonensauce über die Pouletschnitzel geben und diese sofort servieren.