



Nur die italienische Küche vermag so ein einfaches Gericht aus der Pfanne zu zaubern.

Pollo Santini

Für 4 Personen brauchen Sie

- 4** Pouletbrüste
etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer
- 4** Esslöffel Dijon-Senf
- 1** Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
oder Püree mässig durchgedrückt
- 1** schönes Büschel Prezzemolo,
glattblättriger Peterli, sehr fein gehackt
- 40** Gramm (2 bis 3 Esslöffel) Paniermehl
oder Brotkrumen
etwas frisch geriebener Parmesankäse
- 30** Gramm Butter

Zubereitung

- 1.** Die Pouletbrüste mit einem scharfen, grossen Messer der Länge, auf halber Höhe, fast gänzlich durchschneiden. Dann aufklappen und das so vergrösserte Brüstchen zwischen zwei festen Plastikfolien (etwa eines Tiefgefrier-Sacks) legen.
- 2.** Nun das Fleisch so dünn wie möglich ausklopfen (mit Fleischklopfer, einem schweren, grossen Messer, einem Pfannenboden, usw.).
- 3.** Die ausgeklopften Pouletbrüstchen in wenig heissem Olivenöl auf beiden Seiten je 2 Minuten braten. Herausheben. Leicht abkühlen lassen. Leicht salzen und pfeffern.
- 4.** Den Backofengrill auf Höchststufe erhitzen.
- 5.** Den Senf mit wenig Öl verlängern.
- 6.** Den durchgepressten oder gehackten Knoblauch mit dem Peterlihäcksel, den Brotkrumen und dem frisch geriebenen Parmesan vermengen. Gut abschmecken.
- 7.** Die Oberfläche der angebratenen Hühnerschnitzel mit dem Senf bestreichen und die Knoblauch-Brotkrumen-Mischung locker darüber streuen.
- 8.** Die Pouletschnitzel unter den Grill schieben und 3 bis 4 Minuten überbacken.
- 9.** Mit einigen Butterflocken belegt, mit zwei Zitronenspalten auftragen.
Vor dem Essen mit etwas Zitronensaft überträufeln.
- 10.** Buon appetito!