

Coq au vin

Zutaten für: 4 Personen

1	Stück	Maispoularde ca. 1,7 kg
2	Stück	Zwiebeln
6	Stück	Frühlingszwiebeln
100	g	Bacon
10	Stück	Schalotten
200	g	Champignons
2	Stück	Knoblauchzehen
300	ml	Rotwein (Burgunder)
400	ml	Geflügelfond
20	ml	Cognac
2	TL	Zucker
3	Zweige	frischer Rosmarin
5	Zweige	frischer Thymian
3	Zweige	frische Petersilie
3	Stück	Lorbeerblätter
4	EL	Olivenöl
100	g	Butter
1	EL	Mehl
1	Stück	Gefrierbeutel 6l Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 2,5 Stunden
Vorbereitungszeit: 12 Stunden

Zubereitung:

Das Coq au vin ist etwas zeitintensiver in der Vor- und Zubereitung, aber das Ergebnis rechtfertigt alles.

Als erstes die Maispoularde waschen und in 10 Teile zerlegen. Die Hähnchenteile in einen Gefrierbeutel legen, zwei Zweige Rosmarin und drei Zweige Thymian, die Lorbeerblätter und die unteren Stiele der Petersilie dazu geben. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln, eine Zehe Knoblauch schälen, zerhacken und beides ebenfalls in den Gefrierbeutel geben. Den Wein zum Fleisch geben, dann vorsichtig die Luft aus dem Beutel drücken und verknoten. Zur Sicherheit lege ich den Beutel in eine ausreichend große Schüssel, so kann nichts passieren. Im Kühlschrank ca. 12 Stunden oder über Nacht marinieren lassen.

Eine Stunde vor Beginn der Zubereitung das Huhn aus dem Kühlschrank nehmen. Die Marinade durch ein Sieb abgießen und den Sud auffangen. Das Huhn mit Küchenpapier abtupfen und auf einem Teller beiseite stellen. Das Gemüse und gut abtropfen lassen die Kräuter heraussuchen und ebenfalls beiseite stellen.

Das Huhn kräftig salzen und mit Mehl bestäuben.

Dann stellt ihr einen gusseisernen Topf oder Bräter auf den Herd und dreht auf die höchste Stufe auf. Wenn der Topf richtig heiß ist, das Olivenöl hineingeben und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Den Herd auf mittlere Stufe zurückstellen und das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Jetzt die Zwiebeln und den Knoblauch aus der Marinade in den Topf geben und ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann das Fleisch wieder in den Bräter geben und mit dem Cognac flambieren. Aber vorsichtig sein!

Wenn die Flamme erloschen ist, mit der Marinade und dem Geflügelfond ablöschen. Die Kräuter aus der Marinade, so wie eine gute Prise Meersalz in den Bräter geben und zum Kochen bringen. Das Kochfeld jetzt auf sehr kleine Stufe stellen und alles bei geschlossenem Deckel ca. 90 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und halbieren, die Lauchzwiebeln putzen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden (das oberste grüne Stück von allen Lauchzwiebeln beiseite legen). Die Champignons waschen und vierteln, den Bacon in Streifen schneiden, die verbleibende Knoblauchzehe pellen und zusammen mit dem Rosmarin und dem Thymian sehr fein hacken.

In einer Pfanne den Bacon in etwas Olivenöl schön braun und kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Im verbleibenden Fett die Champignons scharf anbraten. Wenn die Pilze Farbe genommen haben, das Kochfeld auf halbe Leistung stellen und die Kräuter so wie den Knoblauch mit einem Stich Butter in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Alles in eine Schüssel geben und beiseite stellen. In der Pfanne etwas Butter schmelzen und den Zucker dazu geben. Darin die Schalotten und Frühlingszwiebeln für ca. 5 Minuten karamellisieren lassen.

Nach 90 Minuten die Hähnchenteile aus dem Bräter nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Hat sich viel Fett auf der Sauce gebildet, dies etwas abschöpfen und dann die Sauce zusammen mit dem Huhn, den Champignons, den Schalotten, den Frühlingszwiebeln und der Hälfte des Bacon zurück in den Bräter geben. Abschmecken und eventuell etwas nachwürzen. Alles für weitere 20 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie und das Grün von den Lauchzwiebeln sehr fein hacken. In einer kleinen Schüssel zwei Teelöffel Mehl mit zwei Teelöffeln Butter vermengen. Es muss eine glatte Masse entstehen, am einfachsten geht dies mit einer Gabel.

Sind die 20 Minuten Kochzeit vergangen, etwas von dem Butter- Mehlgemisch in die Sauce geben und dies so oft wiederholen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Erneut abschmecken und ohne Deckel weitere 10 Minuten köcheln lassen. Dann die gehackten Kräuter und den restlichen Bacon hinzu geben und mit Baguette servieren.