

Côq au Vin

Die höchste Vollendung des Hühnervogels

Zutaten

1 Hahn (kein Huhn – evtl. „Sonntagshahn“ aus der TK-Truhe) ca. 1,5 - 2kg– in 8 Stücke geteilt

Für die Marinade:

- 150g Schalotten, gewürfelt
- 100g Staudensellerie, in Scheiben
- 50g Möhren, gewürfelt
- 1 Flasche Pinot noir aus dem Burgund
- 1 Spritzer Cognac
- Etwas Olivenöl

In einem Gazebeutelchen:

- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter, 5 Nelken
- 10 Pfefferkörner, zerdrückt
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt

Alle Zutaten über die Hühner Teile gießen und 2 Tage marinieren.

Weitere Zutaten:

- 100g Räucherspeck, durchwachsen
- 1 EL Tomatenmark
- 200 g braune Champignons
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Cognac
- Mehl zum Bestäuben
- Butter + Öl zum Braten
- ½ TL Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Petersilie
- 1 weitere Flasche Rotwein
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die Champignons putzen und vierteln – kleine Champignons können auch ganz bleiben. Die Hühner Teile aus der Marinade nehmen, die Marinade durchsiehen, den Gewürz-Gazebeutel entsorgen und das Gemüse abtropfen lassen.

Die Marinade in einem kleinem Topf erhitzen, und wenn sich Schaumkronen bilden, diese abschöpfen. Die Hühner Teile trockentupfen.

Butter + 1 EL Raps- od. Sonnenblumenöl im Bräter erhitzen. Das Öl verhindert, dass die Butter verbrennt. Trotzdem ist Vorsicht angesagt, in Butter braten ist nichts für Ungeübte! Oder Butterschmalz nehmen.

Die Hühner Teile salzen, pfeffern und leicht mehlen, dann scharf anbraten.

Das abgetropfte Gemüse und das Tomatenmark dazu geben, leicht anrösten und mit der heißen Marinade auffüllen. Mit der weiteren Flasche Rotwein auffüllen, bis alles gut bedeckt ist.

Mit Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dann die Champignons, die Crème fraîche und den Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben. Die Soße soll sämig sein – evtl. separieren und noch etwas reduzieren.

Nochmal 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Cognac, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen den Speck in Stifte schneiden und in einer Pfanne kross anbraten.

Den Speck zum Schluss über das Gericht geben und am Tisch das Ganze mit Cognac flambieren.

Dazu passen sehr gut Rosmarinkartoffeln. In Frankreich gibt's meist Baguette dazu – damit lässt sich die köstliche Sauce wunderbar aufsaugen....



Hier habe ich nach einem Rezept Bandnudeln dazu gemacht – fand ich aber nicht so optimal

*