

Coq au Vin

Rezept für 4-6 Personen.

Die Zutaten entsprechend bei einem Hahn von min. 2 kg

1	Hähnchen (traditionell ein grosser Hahn)
1 Stange	Sellerie
2	Möhren
1 Bund	Thymian
1 Bund	Rosmarin
4	Lorbeerblätter
5	Nelken
2	Knoblauchzehen
1 Spritzer	Cognac
1 Flasche	kräftiger Rotwein
50 g	Butter oder Olivenöl
1 EL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Pflaumenmus
150 g	durchwachsener Speck
200 g	Champignons
1 Bund	Petersilie
1 Spritzer	Zitronensaft (und/oder Cognac)
	frischer Pfeffer zerdrückt
	Salz

Vorbereitung ein/zwei Tage zuvor:

Wenn nicht beim Händler schon geschehen, den Hahn in Stücke schneiden.

Die Möhre und den Sellerie in kleine Stücke schneiden.

Die Hähnchenteile mit dem Gemüse, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Nelken, den halbierten Knoblauchzehen und dem zerdrückten Pfefferkörner in einem Gefäss, je nach Menge mit einer oder zwei Flasche, Rotwein marinieren.

Zubereitung:

Die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen und trockentupfen.

Die Marinade durch ein Sieb geben. Die Brühe auf die Seite stellen. Die Gewürze aus dem Gemüse fischen (alternativ, können die Gewürze auch in einem Gazebeutel mit mariniert werden, dann entfällt das sieben) und mit dem Knoblauch entsorgen.

Ca 40 g der Butter (alternativ gleiche Menge Olivenöl) in eine Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile gut anbraten. Etwas mit Mehl bestäuben. Das Gemüse dazu geben. Salzen und pfeffern, dann die Marinade angießen. Zum kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Die Pilze klein schneiden. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Die Petersilie klein hacken.

Die restliche Butter (Olivenöl) in einer kleinen Pfanne erhitzen, den Speck darin anbraten, die Pilze dazu geben und ca. 10 Minuten dünsten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und mit dem Speck/Pilzen in einer Schale anrichten.

Die Sauce reduzieren. Dabei das Tomatenmark und Pflaumenmus einrühren. Evtl noch abgezupften Thymian dazu geben. Abschmecken, evtl mit Zitronensaft und/oder Cognac abrunden. Über die Hühnerteile giessen und mit der Petersilie bestreuen.

Dazu ein kräftiger Rotwein und Baguette.