

Coq au Vin

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Cocotte
große Pfanne
Küchengarn

Oh Frankreich! Was hast du uns nicht alles Schönes beschert. Alain Delong, Camembert, Zinedine Zidane, Baguette, Champagner und unverschämt guten Rotwein ... um nur einige zu nennen. Ach und Gerard Depardieu, wo wir gerade bei Rotwein sind. Wohin das Auge reicht, unsere westlichen Nachbarn haben einiges zu bieten. Eines der klassischsten und leckersten Rezepte überhaupt ist wohl "Coq au Vin". In Rotwein und Fond langsam geschmorte Poularde oder Hähnchen. Röstgemüse und Champignons geben dem Klassiker seinen unvergleichlichen Geschmack nach warmen Herbsttagen in der Provence.

Dieses Rezept legt allerdings noch einen drauf und vereint das bäuerliche Gericht mit dem Flair gehobener Küche. Zugegeben die Vor- und Zubereitung bedarf etwas Zeit und Aufwand. Aber "mon dieu", dieses Schmorgericht hat absoluten Suchtfaktor. Wenn du etwas Besonderes auf den Tisch zaubern möchtest, deine Schwiegereltern zu Besuch kommen oder du über die Weihnachtstage mit Kochen an der Reihe bist, koche dieses Gericht.

Traditionell wird Baguette zum Coq au Vin gereicht, um auch jedes kleinste Fitzelchen der Rotweinsauce aufsaugen zu können. Ein paar Kerzen und ein schweres Glas französischer Rotwein und du bist bereit für ein echtes Stück Haute Cuisine bei dir zu Hause.

- 1 -

Am Vortag: Zwiebeln, Möhren schälen. Zusammen mit Sellerie in kleine Würfel schneiden. Pfefferkörner mit der Messerklingenseite zerdrücken.

Poularde zerlegen (Flügel, Oberschenkel, Unterschenkel,

Zutaten für 4 Portionen

1 Mais-Poularde
2 Zwiebeln
4 Stangen Staudensellerie
2 Möhren
3 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin
1 Bund Majoran
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
8 kleine Perlzwiebeln
600 g kleine Champignons
300 g Baconwürfel
3 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Apfelessig
200 ml Cognac
1,2 l Rotwein
1/2 l Geflügelfond
150 ml Wasser
1/2 Bund Petersilie
4 Esslöffel Mehl
4 Esslöffel Butterschmalz
1 Esslöffel Butter

Besonderes Zubehör

Coq au Vin

Brust).

Gemüse, Pfeffer und Poularden-Teile in die Cocotte legen. Hälfte des Knoblauchs schälen und andrücken. Die Hälfte des Rotweins und den Fond aufgießen. Rosmarin, Thymian und Majoran mit einem Stück Garn zusammenbinden und zusammen mit dem Knoblauch in die Marinade legen. Deckel schließen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.



- 2 -

Am Zubereitungstag: Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

- 3 -

Poularden-Teile aus der Cocotte nehmen und beiseitestellen. Inhalt der Cocotte über einem feinen Sieb in einen Topf ausgießen und so Gemüse, Knoblauch und Kräuter auffangen. Marinade und Gemüse beiseitestellen.



- 4 -

Geflügel-Teile mit Küchenkrepp sorgfältig trocken tupfen.



- 5 -

Mehl in ein feines Sieb geben und Poularde rundherum dünn einstreuen.



- 6 -

Pfanne bei starker Hitze heiß werden lassen, die Hälfte Butterschmalz und Geflügel-Teile in die Pfanne geben und von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun braten.

Cognac in die Pfanne geben und mit einem langen Streichholz anzünden. Poularde flambieren, bis der Alkohol verkocht ist.

Geflügel aus der Pfanne auf einen Teller legen und beiseitestellen.

Coq au Vin



- 7 -

Schalotten und übrigen Knoblauch schälen und fein hacken. Butterschmalz in die Cocotte geben und mariniertes Gemüse, Schalotten, Knoblauch und den Kräuterstrauß bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten anrösten.



- 9 -

Restliches Mehl über das Gemüse streuen. Wein und Fond angießen. Keulen und Flügel nebeneinander hineinlegen, Deckel schräg aufsetzen und für 70 Minuten im heißen Ofen schmoren. Die Brüststücke erst die letzten 15 Minuten dazugeben. Gemüse anschließend entfernen.



- 8 -

Marinade hinzugeben und auf 2/3 der Menge einkochen lassen.



- 10 -

Perlzwiebeln schälen. Pilze putzen und in Viertel schneiden. Zucker in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze karamelisieren lassen. Mit Wasser ablöschen und ca. 10 Minuten auf 1/3 der Menge einreduzieren lassen. Essig, Butter, Pilze und Perlzwiebeln dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Coq au Vin



- 11 -

Geflügel aus der Cocotte nehmen und beiseitestellen. Sauce durch ein feines Sieb in einen Gefrierbeutel gießen. Sauce entfetten: Dazu Sauce kurz ruhen lassen, bis sich das Fett oben absetzt. Untere Ecke des Beutels aufschneiden und die Sauce zurück in die Cocotte fließen lassen.



- 12 -

Tüte mit den Fingern zudrücken und entfernen sobald die oben abgelagerte Fettschicht hinauszulaufen droht.



- 13 -

Alle Poularden-Teile und Zwiebel-Champignon-Karamell-Sauce mit in die Cocotte geben. Deckel halb auflegen und nochmals 10 Minuten in den Ofen stellen.



- 14 -

Bacon in der Pfanne auf mittlerer Hitze 10 Minuten kross braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Petersilie grob hacken.

Coq au Vin



- 15 -

Coq au Vin mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken.
Bacon und gehackte Petersilie hinzugeben und in der
Cocotte servieren.

