

Coq au Vin von Hähnchen-Schenkel mit Steinpilz-Quenelles

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 6 Hähnchenunterschenkel, mit Knochen | 150 g ger. Speckwürfel | 50 g getr. Steinpilze |
| 8 weiße Champignons (klein) | 1 Knolle schwarzer Trüffel | 2 Schalotten |
| 1 Karotte | 1 Stange Lauch | 1 Muskatnuss |
| 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin | 4 Zweige Thymian |
| 1 Zweig Petersilie | 1 Zweig Oregano | 1 Zweig Majoran |
| 1 Zweig Basilikum | 100 g Hartweizengriß | Mehl |
| 100 ml Milch | 500 ml trockener Rotwein | 1 Ei |
| 50 g Trüffelbutter | 100 g Butter | schwarzer Pfeffer |
| Salz | | |

Wasser in einem Topf erhitzen. Die getrockneten Steinpilze mit dem heißen Wasser übergießen und quellen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch klein hacken. Sechs Champignons waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Karotte schälen und würfeln. Den Lauch putzen und in Scheiben schneiden. Die Hähnchenunterschenkel waschen, trocken tupfen und die Haut abziehen. Butter in einem mittelgroßen Topf zerlaufen. Das Gemüse und 100 Gramm der Speckwürfel in den Topf geben und anbraten. Die Hähnchenunterschenkel dazugeben und ebenfalls anbraten. Anschließend mit dem Rotwein und etwas Wasser ablöschen. Den Rosmarinzweig und zwei Thymianzweige waschen, trocknen, hinzugeben und alles etwa 15 Minuten ordentlich kochen lassen. Für die Quenelles das Steinpilzwasser mit der Milch in einen Topf geben, etwas Muskat hineinreiben und aufkochen lassen. Den restlichen Thymian waschen, trocknen, fein hacken und hinzugeben. Die Steinpilze ebenfalls fein hacken und hinzugeben. Den Griß in den Topf geben und so lange verrühren, bis die Masse zu einem großen Kloß wird, der sich vom Topf löst. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse leicht kühlen lassen. Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Ei dem Kloßteig hinzufügen und kräftig einrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Aus dem Teig kleine Nocken formen und diese in dem kochenden Salzwasser garen lassen. Die Hähnchenschenkel, Rosmarin und Thymian aus dem Topf nehmen und die Soße mit etwas Butter, der Trüffelbutter und etwas Mehl leicht eindicken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den restlichen Speck sowie die restlichen Champignons darin anbraten. Kurz vor dem Servieren die restlichen frischen Kräuter waschen, trocken tupfen, klein hacken und in die Soße geben. Das getrüffelte Coq au Vin mit den Steinpilz-Quenelles und der Soße auf einem Teller anrichten. Den übrigen Speck mit den Champignons darüber geben, den Trüffel darüber hobeln und servieren.

Laura Müller am 05. März 2012