

Coq au Vin vom Hähnchen mit Salat und Speck-Champignons

Für zwei Personen

2 Hähnchenkeulen	50 g Speck	1 Kopfsalat
1 Lollo Rosso	2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
4 Champignons	4 kleine Zwiebeln	2 Schalotten
1 TL scharfer Senf	750 ml Gemüsefond	500 ml trockener Weißwein
5 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	Butter, zum Binden
Butterschmalz, Mehl	2 Lorbeerblätter	0,5 Bund Schnittlauch
1 Zweig Thymian	Zucker, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz und einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Wenn die Hähnchen goldbraun sind für ca. 30 Minuten im Ofen fertig garen lassen. Die Möhren von den Enden befreien, schälen und in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie von den Enden und den Fäden befreien, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und halbieren. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und alle Zutaten darin anbraten. Anschließend mit dem Mehl bestäuben. Den Fond und den Weißwein aufgießen, aufkochen und einreduzieren lassen. Den Thymian zupfen und klein hacken, anschließend zusammen mit den Lorbeerblättern in die Sauce geben und für 20 Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Butter binden. Den Kopfsalat und den Lollo Rosso verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Den Speck klein schneiden und anbraten. Die Champignons putzen, klein schneiden und in der Pfanne zusammen mit dem Speck anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Essig, das restliche Öl und den Senf zu einem Dressing anrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend unter den Salat heben. Das Coq au vin mit dem grünen Salat und den Speck-Champignons auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Franziska Schmitt am 26. August 2013