

# Coq au Vin mit Wurzel-Gemüse, Baguette mit Butterschmalz

**Für zwei Personen**

**Für das Coq au Vin:**

6 Perlhuhnschenkel à 90 g	4 dicke Scheiben Speck	10 braune Champignons
10 Cocktailtomaten	2 Zehen Knoblauch	1 $\frac{1}{2}$ Tassen Perlzwiebeln
400 ml Hühnerfond	400 ml trockener Rotwein	1 $\frac{1}{2}$ EL Kokosmehl
2 TL Tomatenmark	2 Zweige Thymian	1 EL gerebelter Thymian
6 Blätter Salbei	2 EL Ghee	Salz, Pfeffer

**Für das Wurzelgemüse:**

200 g Pastinaken	200 g Knollensellerie	100 ml Birnensaft
100 ml Gemüsefond	3 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Bund Kräuter-der-Provence	1 Lorbeerblatt	1 TL getrockneter Majoran
2 EL Ghee	Salz	Pfeffer

**Für das Baguette:**

$\frac{1}{2}$ französisches Baguette	200g Ghee	2 Zehen Knoblauch
4 Scheiben Ingwer	2 TL Fenchelsamen	2 TL Anissamen
2 TL Koriandersamen	2 TL Lavendelblüten	$\frac{1}{4}$ TL milde Chiliflocken
$\frac{1}{4}$ TL Bohnenkraut	1 TL rote Paprikaflocken	

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Coq au Vin Perlhuhnschenkel waschen, trocken tupfen, pfeffern und salzen. Salbei abrausen, trockenwedeln und unter die Haut der Perlhuhnschenkel schieben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schenkel und Knoblauch in eine Auflaufform geben. Cocktailtomaten waschen und trocken reiben. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian, gerebelten Thymian und Tomaten zu den Perlhuhnschenkeln geben und bei 220 Grad für 20 Minuten in den Ofen geben.

Champignons putzen und vierteln. Speck klein würfeln. In einer Pfanne Ghee erhitzen, Champignons, Speck, Perlzwiebeln und Tomatenmark darin anrösten. Kokosmehl hinzugeben. Mit Fond und Rotwein ablöschen. Gemüse mit Sud zu den Perlhuhnschenkeln geben und 20 Minuten im Backofen köcheln lassen.

Für das glasierte Wurzelgemüse Pastinaken und Sellerie schälen und klein würfeln. In einer Pfanne Ghee erhitzen, Pastinaken und Sellerie fünf Minuten anbraten. Ahornsirup dazugeben, Gemüse leicht karamellisieren. Mit Birnensaft und Gemüsefond ablöschen. Majoran abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Lorbeer und Majoran zu dem Gemüse geben. Gemüse weitere sechs Minuten dünsten. Petersilie und Kräuter der Provence abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen, klein hacken und zu dem Wurzelgemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Für das Baguette mit Lavendel-Butterschmalz Fenchelsamen, Anissamen und Koriandersamen in einem Mörser fein zerstoßen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Ghee in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Ingwer, Fenchelsamen, Anissamen, Koriandersamen, Lavendelblüten, Chiliflocken, Bohnenkraut und rote Paprikaflocken dazugeben und 15 Minuten durchziehen lassen. Dann Ghee durch ein feines Sieb passieren und im Kühlschrank auskühlen lassen. Baguette in Scheiben schneiden, kurz in der Pfanne anrösten und vor dem Servieren mit dem Lavendel-Butterschmalz bestreichen. Coq au Vin mit glasiertem Wurzelgemüse und Baguette mit Lavendel-Butterschmalz anrichten und servieren.

Claudia Büchner am 11. April 2016