

Coq au Vin, Karotten-Zucchini-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Coq au Riesling:

4 Hähnchenkeulen à 80 g	1 Scheibe magerer Speck	100 g Schalotten
2 Zehen Knoblauch	6 kernlose grüne Weintrauben	150 ml trockener Riesling
100 ml Geflügelfond	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 TL Speisestärke	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

2 mittelgroße Karotten	1 Zucchini	1 Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Zehe Knoblauch	150 ml Gemüfefond
1 TL Zucker	2 EL Puderzucker	50 g Butter
2 Bund glatte Petersilie	Chilisalz	

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 Drillinge	3 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
1 TL grobes Meersalz		

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Hähnchen die Keulen waschen, trockentupfen, im Gelenk durchschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck, Schalotten und Knoblauch zum Hähnchen geben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls dazugeben. Mit Riesling ablöschen und Geflügelfond angießen. Trauben waschen, halbieren und ebenfalls dazugeben. Bei geringer Hitze etwa 25 bis 30 Minuten schmoren. Anschließend Keulen aus der Pfanne nehmen und zugedeckt im Ofen warm stellen.

Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit einem Löffel entfetten und auf ein Drittel einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit Wasser anrühren und Sauce damit binden.

Für die Rosmarinkartoffeln Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln waschen, putzen und vierteln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Meersalz würzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin bestreut circa 20 Minuten garen.

Für das Gemüse Karotten und Sellerie von den Enden befreien und schälen. Zucchini von den Enden befreien und waschen. Lauch von der äußeren Schale befreien. Gemüse in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter und Puderzucker in der Pfanne schmelzen. Karotten, Sellerie und Lauch in die Pfanne geben und dünsten. Knoblauch und Zucchini nach fünf Minuten ebenfalls hinzufügen und anbraten. Mit Gemüfefond ablöschen. Flüssigkeit reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Gemüse mit Zucker abschmecken, mit Chilisalz würzen und Petersilie unterheben.

Coq au Riesling mit Karotten-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Papra am 31. Oktober 2016