

# Coq au vin mit Wurzel-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für den Coq:**

6 Hähnchenkeulen à 80 g	1 Scheibe magerer Speck	10 braune Champignons
100 g Schalotten	2 Knoblauchzehen	400 ml Hühnerfond
400 ml trockener Rotwein	2 TL Tomatenmark	1½ EL Kokosmehl
1 TL Stärke	2 Zweige Thymian	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für das Wurzelgemüse:**

200 g Pastinaken	½ Knolle Sellerie	100 ml Birnensaft
100 ml Gemüfefond	3 EL Ahornsirup	1 EL Kräuter-der-Provence
1 Lorbeerblatt	1 TL gerebelter Majoran	½ Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

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

**Für den Coq:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenkeulen waschen, trockentupfen, pfeffern und salzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Schenkel und Knoblauch in eine Auflaufform geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian zu den Hähnchenkeulen geben und für 10 Minuten in den Ofen geben.

Champignons putzen und vierteln. Speck klein würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Champignons, Speck, und Tomatenmark darin anrösten. Kokosmehl hinzugeben. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Die Pilze mit dem Sud zu den Hähnchenkeulen geben und 15 Minuten im Ofen garen lassen.

**Für das Wurzelgemüse:**

Pastinaken und Sellerie schälen und klein würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Pastinaken und Sellerie 5 Minuten anbraten. Ahornsirup dazugeben und das Gemüse leicht karamellisieren. Mit Birnensaft und Gemüfefond ablöschen. Lorbeer, Kräuter der Provence und Majoran zum Gemüse geben und ca. 6 Minuten dünsten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Petersilie zum Wurzelgemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt aus dem Sud entfernen.

**Für die Kartoffeln:**

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 ca. 20 Minuten garen.

Den Coq au vin mit glasiertem Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Wendt am 15. Mai 2017