

Hähnchen in Riesling

Für 4 Personen

1 Hähnchen (ca.1200 g)	1 Bund Suppengemüse	1/2 TL Pfefferkörner
5 Körner Piment	Salz	16 kleine Perlzwiebeln
1 EL Butter	150 ml Brühe	250 ml Riesling
1 Knoblauchzehe	200 g Champignons	1 TL Mehlbutter
1/8 l Sahne	Zitronenschale	Pfeffer, Salz
2 Stiele Estragon		

1. Hähnchen innen und außen waschen, Brust und Keulen auslösen.
2. Das Suppengemüse putzen und grob würfeln.
3. Hähnchenkarkasse (und Flügel und Innereien) mit dem Suppengemüse in kaltem Wasser aufsetzen. Pfefferkörner, Piment und Salz zugeben und ca. 1 Stunde auskochen. Anschließend die Brühe passieren. Das Gemüse auffangen und nach Belieben nach dem Erkalten einen Salat daraus zubereiten (Gemüse klein schneiden und mit Essig-Öl-Vinaigrette mischen)
4. Silberzwiebeln schälen. Hähnchenbrust und Keulen kräftig pfeffern und salzen.
5. In einem Schmortopf Butter erhitzen, Fleischteile darin von allen Seiten hell anbraten. Brühe zugießen. Brüste und Keulen etwa zehn Minuten durchkochen, dann Brust entnehmen, Keulen weitere zehn Minuten kochen.
6. Fleisch aus dem Topf nehmen, die Keulen entbeinen.
7. Kochfond mit Riesling auffüllen und etwas reduzieren. Die Champignons putzen, vierteln dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Fond mit etwas Mehlbutter binden und mit Sahne zu einer sämigen Sauce kochen.
8. Fleisch wieder zufügen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.
9. Estragon abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen, fein schneiden und unter das Ragout geben und abschmecken. Dazu passen Bandnudeln.

Vincent Klink am 17. März 2016