

## Coq au vin vom Stubenküken

**Für vier Personen**

**Für das Coq au Vin:**

2 Stubenküken	6 kleine Schalotten	3 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer
2 EL Mehl	50 g Butterschmalz	4 Lorbeerblätter
400 ml Riesling	150 ml Geflügelfond	1 TL Tomatenmark
100 g kalte Butter	$\frac{1}{4}$ kleine Chilischote	50 g Sahne

**Für das Wurzelgemüse:**

6-8 Fingermöhren	6-8 kleine Petersilienwurzeln	200 g Griebenschmalz
------------------	-------------------------------	----------------------

**Für die Kartoffeln:**

4 große, festk. Kartoffeln	6-7 Scheiben Speck	2 EL Blattpetersilie
----------------------------	--------------------	----------------------

**Für das Coq au Vin:**

Das Stubenküken kalt abrausen, danach trocken tupfen. Die Keulen auslösen und die Brüste aus dem Brustknochen lassen.

Die Schalotten schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und andrücken. Die Stubenküken-Keulen und die Brust gut mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren.

In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, hinausnehmen und im Ofen bei 160 Grad fertig garen.

1 EL Zucker in den Bratentopf geben und die Schalotten darin karamellisieren. Tomatenmark, Sahne und Aromaten hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond auffüllen und kräftig einkochen lassen.

Zum Schluss mit Butter binden.

**Für das Wurzelgemüse:**

Das Wurzelgemüse schälen und eventuell der Länge nach halbieren. Das Schmalz im Topf erhitzen und das Gemüse darin bei 85 Grad confieren bis es weich aber noch bissfest ist.

**Für die Kartoffeln:**

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten, mit einem Kugelausstecher möglichst viele Kugeln ausstechen. Die Kugeln im Salzwasser abkochen, kurz abkühlen lassen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und mit den Kartoffelkugeln in einer Pfanne in Butterschmalz braten.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Petersilie vollenden.

Schalotten mit etwas Soße anrichten. Die Brüste vorsichtig vom Brustbein herunterschneiden und mit den Keulen anrichten. Confierte Karotten und Petersilienwurzeln dazu verteilen. Die Kartoffelkugeln und Speckstreifen ebenfalls verteilen.

Johann Lafer am 08. April 2017