

Coq au Riesling mit knuspriger Pastinake

Für vier Portionen

Für das Coq au Riesling:

4 Maishähnchenkeulen	2 EL Pflanzenöl	200 g Schalotten
100 g Shiitake-Pilze	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	200 ml trockener Riesling	300 ml Geflügelfond
25 g Butter	100 g Möhren	50 g Zuckerschoten
50 g Lauch	50 g Butter	Salz, Pfeffer
angerührte Speisestärke		

Für die knusprige Pastinake:

1 Pastinake oder Petersilienwurzel	Pflanzenfett, Salz	8 Zweige Kerbel
------------------------------------	--------------------	-----------------

Die Hähnchenkeulen halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl auf beiden Seiten anbraten. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Danach zu den Hähnchenkeulen geben und kurz mitbraten lassen. Den Knoblauch schälen, andrücken und zusammen mit den Thymian- und Rosmarinzweigen zugeben. Die Pilze putzen, klein schneiden und ebenfalls zugeben. Das Ganze mit Riesling ablöschen, mit dem Geflügelfond aufgießen und bei schwacher Hitze (circa 120 Grad bis 140 Grad) 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Hühnerkeulen herausnehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce auf ein Drittel reduzieren lassen. Mit etwas Speisestärke binden und 25 Gramm Butter mit einem Stabmixer unter die Sauce mixen. Sämtliches Gemüse waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Dann das Gemüse kurz in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. 50 Gramm Butter in einem Topf schmelzen. Die Gemüsestreifen darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pastinake schälen und den Strunk entfernen. Danach mithilfe einer feinen Reibe die Pastinake der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden. Im erhitzten Pflanzenfett bei circa 140 Grad bis 160 Grad langsam knusprig backen. Zum Schluss herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Das Gemüse auf Teller anrichten, die Hähnchenteile darauf verteilen, mit der aufgeschäumten Sauce beträufeln und mit den Pastinaken-Chips vollenden.

Johann Lafer am 01. Februar 2014