

Coq au Vin

Für 4 Personen:

4 - 6 Hühnerkeulen	10 Schalotten	2 Flaschen Rotwein
600 ml kräftige Gemüsebrühe	200 g Champignons	1 - 2 EL Butterschmalz
6 EL Butter	2 Lorbeerblätter	1 Bund Thymian
1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Pimentkörner	1 Knoblauchzehe
3 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Die Haut von den Hühnerkeulen abziehen und auf die Seite legen.

Schalotten schälen und im Ganzen mit etwas Butterschmalz in einem großen Topf ringsum anschwitzen. Anschließend mit zwei Flaschen Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen.

Kurz bevor der Rotwein auf die Hälfte reduziert ist, noch die beiden Lorbeerblätter, den mit einem Küchengarn gut zusammengebundenen Thymian und die Hühnerhaut zugeben. Wenn der Wein schließlich um die Hälfte (auf 700ml) reduziert ist, mit der Gemüsebrühe auf 1,3 Liter auffüllen, Pfeffer, Piment und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, mit Salz abschmecken und aufkochen lassen.

Die Hühnerkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, in den kochenden Sud legen, den Topf vom Herd nehmen, mit einem Deckel verschließen und die Keulen nur im heißen Sud ca. 30 bis 45 Minuten ziehen lassen, bis sich das Hühnerfleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

In der Zwischenzeit die Hälfte der Butter in einem kleinen Topf flüssig werden lassen und die restlichen drei EL Butter mit der gleichen Menge Mehl verkneten.

Anschließend die Hühnerkeulen aus dem Sud nehmen, kurz ausdampfen lassen, vorsichtig vom Knochen lösen, mit der flüssigen Butter bestreichen und im Ofen bei 50°C warm halten.

Die Rotweinsauce durch ein feines Sieb passieren, nochmals leicht einkochen lassen und mit der Mehlbutter bis zur gewünschten Konsistenz etwas abbinden. Die Schalotten aus dem Sieb nehmen, evtl. von anhaftenden Gewürzen befreien und zu den Hähnchen in den Ofen legen.

Die Champignons putzen, je nach Größe vierteln oder sechsteln und in einer großen, beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz anschwitzen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rotweinsauce vor dem Servieren nochmals mit einem Pürierstab kräftig aufmixen. Die sautierten Champignons auf Tellern anrichten, das Hähnchenfleisch darauf setzen, die Rotweinschalotten anlegen und mit der aufgemixten Sauce übergießen.

Als Sättigungsbeilagen passen perfekt frisches Baguette oder Kartoffelstampf.

Alexander Herrmann am 20. März 2020