

## Coq au vin

8. Mai 2010 |  Autor [Leroy](#)



Gestern abend habe ich mich zum zweiten Mal an “Coq au vin” versucht und diesmal waren meine Anfängerfehler ausgemerzt 😊. Das Essen hat allen Beteiligten vorzüglich geschmeckt und ich war richtig glücklich über den Erfolg.

Kochen, das habe ich gestern wieder festgestellt, ist mein Ventil für den Stressabbau. Ich finde, dass es äußerst befriedigend ist, etwas für Menschen zu kochen, die man mag. Und wenn es dann gelungen ist und man gemeinsam isst, hat man eine tiefe, innere Befriedigung.

Das wollen Sie auch erleben? Dann stürzen Sie sich mit mir in ein mediterranes Abenteuer...

### Zutaten für 6 Personen:

- Ca. 2,3 kg Huhn bestehend aus 5 Hähnchenschlegeln und 3 Brüsten mit Haut und Knochen (die Originalrezepte verwenden gerne einen ganzen Hahn oder Kapaun, aber wir haben das Fleisch bei einem Geflügelhändler in der Region gekauft und das war sehr gut. Hier der Link für interessierte zur [Geflügelfarm Ziegler](#))
- Salz, Pfeffer, Paprika, Mehl für die Würze
- 200 ml Geflügelfond (ich habe “Lacroix” verwendet, man kann aber auch selbst einen Fond ansetzen)
- 5 EL Tomatenmark
- 1 Bouquet Garni (bestehend aus glatter Petersilie, Thymianzweigen, Rosmarin, Estragon)
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Butter-Mehl-Kugeln (ca. 3-4 EL Butter mit ebenso viel Mehl verkneten und Kugeln formen)
- 3 EL Crème Fraîche
- 0,75 Burgunder Rotwein (die Originalrezepte verwenden noch einen Schuss Cognac oder Weinbrand zusätzlich zum Wein)
- 400 g Schalotten
- 50-100 g Räucherspeck (Achtung: je stärker der Speck geräuchert ist, umso weniger sollte man verwenden, da Geflügel sehr gut Geschmack annimmt) oder Bauchspeck
- 500 g Champignons

- Zitronensaft

als Beilage Rosmarinkartoffeln:

- 2 kg gekochte Kartoffeln
- Rosmarinzweige
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Butter zum Anbraten

Zubereitung:

- Bereiten Sie zunächst die Zutaten vor
- Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen
- Die Schlegel werden direkt weiterverarbeitet: mit Salz, Pfeffer und Paprika von oben und unten würzen, dann in Mehl wenden und beiseite stellen



- Die Brüste werden zerlegt. Hierbei den Y-Schnitt (kennen Sie vielleicht aus CSI 😊) ausführen: In der Mitte der Brust befindet sich das Brustbein. Führen Sie einen leicht nach rechts oder links versetzten Schnitt entlang des Brustbeins durch. Am oberen Teil des Brustkorbs schneiden Sie dann je nach Seite schräg nach rechts oder links außen, im mittleren einfach über den Rippenbogen hinweg nach außen die Brustfilets ab



Die Knochen des Brustkorbs und den Abschnitt kann man zum Ansetzen eines Geflügelfonds verwenden. Wenn Sie weniger Zeit haben, verwenden Sie einen Fertig-Fond; die Stücke können Sie ohne Probleme auch einfrieren und irgendwann später für einen Fond verwenden

- Die Brüste dann ebenfalls würzen und in Mehl wenden
- Die Schalotten vorbereiten. Hierbei die Enden abschneiden, einen Längsschnitt führen (nicht zu tief) und die äußere Schale mit dem Daumen wegdrücken und abziehen



- Den Speck vorbereiten. Hierbei die Schwarte des Specks abschneiden und den Speck dann in ca. 1 cm lange Streifen schneiden



- Das Bouquet Garni vorbereiten. Hierzu schneiden und waschen Sie 3-5 Rosmarinzwige, 6-8 Thymianzwige, ein Bündel Blattpetersilie und 3 Zweige Estragon und binden diese mit Küchengarnt oder Bindfaden zusammen





- Jetzt sollten Sie diese Zutaten vor sich stehen haben:



- Zerlassen Sie nun ein großes Stück Butter in einem mittelgroßen Bräter und braten Sie den Speck bei kleiner Hitze für 3 min. an. Geben Sie dann die Schalotten hinzu und braten Sie das Ganze dann weitere 4 Minuten



- Entnehmen Sie die Zwiebeln und den Speck mit einem Schöpflöffel und stellen Sie sie beiseite



- Geben Sie wieder etwas Butter in den Bräter und braten Sie die Hähnchenteile auf der Hautseite bei mittlerer Hitze 3-4 min. bis sie goldbraun sind. Dann wenden Sie sie und braten die Gegenseite noch für ca. 1-2 min.





- Hierbei den Bräter nicht überladen. Immer nur so viel Stücke hineingeben, dass alle Bodenkontakt auf voller Fläche haben
- Nehmen Sie die Hähnchenteile aus dem Bräter und löschen Sie den Satz mit etwas Rotwein ab. Geben Sie den Geflügelfond und das Tomatenmark hinzu. Kurz Aufkochen lassen und Speck und Gemüse wieder in den Bräter geben



- Geben Sie dann auch die Hähnchenteile wieder in den Bräter und legen Sie das Bouquet Garni dazu. Füllen Sie den Bräter mit Rotwein auf, so dass die oberen Stücke noch herauschauen



- Kochen Sie das Ganze kurz auf, reduzieren Sie die Hitze auf die kleinste Stufe und lassen Sie den Coq au vin nun für ca. 50 min. bei geschlossenem Deckel schmoren (also: sachte vor sich hinköcheln)
- Bereiten Sie nun die Champignons vor. Dazu die Pilze mit einem Küchenkrepp abreiben, dann Strunk mitsamt unterem Kopftrand abschneiden und den Rest des Kopfes vierteln



- Braten Sie nun die Pilze in etwas Butter bei mittlerer Hitze an und geben Sie dann ein paar Spritzer Zitronensaft darüber. Würzen Sie die Pilze mit Pfeffer und Salz und stellen Sie sie beiseite



- Öffnen Sie nach 50 min. den Bräter und entnehmen Sie die Hähnchenteile und das Bouquet Garni sowie die Lorbeerblätter.
- Binden Sie die Sauce mit den Butter-Mehl-Kugeln (hineingeben und die Sauce aufkochen lassen, dabei sanft rühren) und schmecken Sie sie danach mit Pfeffer, Salz und ggf. etwas Zucker ab.
- Geben Sie dann die Hähnchenteile wieder in den Topf.
- Fügen Sie nun auch die Champignons hinzu und lassen Sie alles für ca. 10 min. weiterköcheln





- Bereiten Sie derweil die Rosmarin-Kartoffeln zu. Zerlassen Sie hierzu etwas Butter in einem großen Bräter oder einer großen Pfanne. Geben Sie die Kartoffeln und die Rosmarinzwige hinein und braten Sie die Kartoffeln bei kleiner bis mittlerer Hitze an







- Richten Sie die Hähnchenteile mit den Kartoffeln auf dem Teller an und geben Sie einen üppigen Saucenspiegel mit Schalotten und Speckstückchen dazu



Guten Appetit wünscht Ihnen Leroy!

📄 Veröffentlicht in [Huhn und Geflügel](#), [Mediterran](#) | 🏷 Schlagworte: [Kartoffel](#)