

Hähnchen im Wein mit Kartoffel-Frikadellen

Für 2 Personen

1 Hähnchenschenkel, mit Knochen	2 Hähnchenbrustfilets	150 g magerer Speck
100 g Schafskäse	250 g mehlig. Kartoffeln	250 g Karotten
200 g weiße Champignons	2 Stangen Porree	3 Zwiebeln, klein
1 Knoblauchzehe	5 EL Vollkornbrösel	1 L trockener Rotwein
200 ml Cognac	Olivenöl	Sonnenblumenöl
1 Bund frischer Thymian	1 Bund glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Speck würfeln und in einem Bräter mit Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken, dazugeben und glasig dünsten. Anschließend die Zwiebeln und den Speck auf einen Teller geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in den Bräter geben. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten, bis es goldbraun ist. Das Ganze mit dem Cognac flambieren. Die Petersilie und den Thymian zupfen und fein hacken. Den Speck, die Zwiebeln, die Petersilie, den Thymian und das Lorbeerblatt in den Bräter geben, alles mit dem Wein übergießen und aufkochen. Das Ganze abgedeckt bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten garen, bis das Fleisch zart ist. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und reiben. Den Lauch von den Enden und der äußeren Haut befreien und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Ei, die Vollkornbrösel, die Knoblauchzehe und den Lauch unter die Kartoffel-Karotten-Masse heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Schafskäse würfeln. Die Kartoffel-Karotten-Masse zu Frikadellen formen und mit den Schafskäsewürfeln füllen. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Frikadellen auf jeder Seite gut ausbraten. Die Hähnchenstücke, die Zwiebeln und den Speck abschöpfen, in einem separaten Topf warm halten und die verbliebene Sauce bei mittlerer Temperatur um die Hälfte reduzieren. Die Champignons putzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Anschließend die Champignons mit den Hähnchenstücken, dem Speck und den Zwiebeln zurück in den Topf mit der reduzierten Sauce geben und nochmals erhitzen. Das Coq au vin mit den Kartoffel-Frikadellen auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Salkowski am 07. Dezember 2011