

Coq au Vin von Poularde

Für 4 Personen

1 Poularde (etwa 1200 g)	Salz, Pfeffer	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	1/2 l kräftiger Rotwein	1/8 l Geflügelbrühe
1 TL Thymianblättchen	150 g Champignons	2 Sch. durchw. Speck
1/2 Bund glatte Petersilie	12 frische Perlzwiebeln	1 EL Olivenöl
1 TL Mehlbutter	1 Knoblauchzehe	

Die Poularde mit einer Geflügelschere zerlegen. Die Poulardenstücke salzen und pfeffern, in einem Topf mit 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl anbraten. Dann Rotwein und Geflügelbrühe zugießen, anschließend Thymian zufügen. Alles im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten schmoren lassen. Champignons vierteln. Speck in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Champignons und Speckstreifen zugeben. Alles anbraten, dann warm stellen. Die Poulardenteile aus dem Topf nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen. Den Schmorfond abschmecken und mit Mehlbutter binden. Die Fleischteile, Speck und Champignons in den Schmorfond geben. Knoblauch schälen, andrücken und untermischen. Alles einmal aufkochen, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Coq au vin wird traditionell Baguette gegessen.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juni 2011