

Coq au Vin mit knuspriger Haut

Für 4 Personen

1 großes Hähnchen	1 Schalotte	2 Möhren
1/2 Knollensellerie	1 Knoblauchzehe	100 g geräuch. Bauchspeck
300 g kl. Champignons	16 kl. Perlzwiebeln	1 Flasche Burgunder
1 Glas Geflügelfond	2 EL Cognac	1 TL Tomatenmark
1 Thymianzweig	2 Lorbeerblätter	1/8 l Sahne
Olivenöl, Butter	Salz, Pfeffer, Zucker	

Den Vogel waschen, mit Küchentuch abtrocknen und in Stücke schneiden.

Möhre, Sellerie, Schalotte und Knoblauch schälen und grob zerkleinern.

Vom geräucherten Bauchspeck die Schwarte (falls vorhanden) entfernen oder einfach ein kleines Stück abschneiden.

Es wird ein großer und möglichst flacher Topf mit Deckel benötigt, damit die Hähnchenstücke nebeneinander liegen können, ohne in der Sauce zu schwimmen. Sonst wird das nicht knusprig. In diesem Topf Olivenöl und Butter erhitzen und die kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzten Hähnchenstücke darin goldbraun braten. Hitze nicht zu hoch stellen, damit nichts verbrennt. Und bitte etwas Geduld, bis wirklich eine schöne Kruste da ist. Mit dem Cognac flambieren. Dann die Hähnchenstücke aus dem Topf nehmen und auf ein Blech legen. Wenn jetzt zuviel Fett im Topf ist, einfach etwas abgießen. Dann Schalotte, Möhre, Sellerie, Knoblauch und ein kleines Stück Speck oder die Schwarte in den Topf geben und ebenfalls goldbraun braten. Das Tomatenmark und eine kräftige Prise Zucker zugeben und etwas karamellisieren.

Jetzt beginnt das Procedere mit Ablöschen und Einkochen. Bitte immer nur wenig Rotwein angießen und dann komplett reduzieren lassen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Und dann wieder etwas angießen usw. Das ist zwar etwas mühsam, aber nur so wird die Sauce richtig lecker. Auf diese Art und Weise 2/3 des Rotweins verarbeiten. Dann den restlichen Rotwein und den Geflügelfond angießen. Thymian und Lorbeer zugeben. Jetzt die Hähnchenstücke nebeneinander mit der Haut nach oben in die Sauce legen. Wenn alles richtig gemacht ist, liegen die Stücke zwar in, aber nicht unter der Sauce. So, Deckel drauf und ab in den Backofen. Bei 150 g erstmal eine gute Stunde lang, dann auf 100 Grad runterdrehen und beliebig weiter schmoren, insgesamt 2,5 Stunden.

Damit die Perlzwiebeln sich leichter schälen lassen, einfach 5 Minuten in kochendem Wasser garen. Dann herausnehmen, die Enden abschneiden und aus der Schale flutschen lassen. In einer Pfanne Butter und Zucker erhitzen. Die Perlzwiebeln darin bei milder Hitze 5-10 Minuten karamellisieren. Leicht salzen. Aus der Pfanne nehmen und bitte die Pfanne auf gar keinen Fall spülen, die brauchen wir gleich noch.

Die Steinchampignons putzen und an den Stielenden kürzen. Größere Pilze halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen. Die Champignons jetzt in die Karamell-Pfanne von den Perlzwiebeln geben und goldbraun anbraten. Leicht salzen, die Sahne zugeben und 2 Minuten einkochen lassen.

Den restlichen geräucherten Bauchspeck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Nun ist soweit alles vorbereitet und es geht an die Fertigstellung.

Die Perlzwiebeln zum Huhn geben und noch 5 Minuten darin köcheln lassen. Jetzt die Pilze komplett zugeben und kurz in der Sauce erhitzen. Bitte nichts auf die Hühnerstücke sondern dazwischen legen, sonst wird das nix mit dem Aufknuspern. Dazu den Deckel vom großen Topf nehmen und beim Backofen die Grillfunktion einschalten. Je nachdem, wieviel Power Euer Grill hat, braucht es jetzt 5 bis max. 10 Minuten, bis das Huhn wieder richtig schön knusprig ist. Vor dem Servieren kommen jetzt nur noch die knusprigen Speckstreifen drüber.

Fertig hört sich nach viel Arbeit an, ist es aber gar nicht. Und das Ergebnis lohnt den Aufwand allemal. Wir brauchen zum Coq au Vin außer einem frischen Baguette eigentlich keine Beilage. Wer mag, kann aber Bandnudeln oder ein paar karamellierte Möhren dazu servieren. Auf jeden Fall darf ein Glas Rotwein nicht fehlen.

Susanne Hornikel am 23. September 2020