

Rezept

Traditionsgericht Coq au vin

Ein Rezept von Traditionsgericht Coq au vin, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1 Poularde (1,8-2 kg, am besten vom Metzger in 8 Teile schneiden lassen) | 2 Möhren
je 120 g Petersilienwurzel und Knollensellerie |
| 150 g kleine weiße (Perl-)Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen |
| 6 Stängel krause Petersilie | 4 Zweige Thymian |
| 2 Lorbeerblätter | 500 ml trockener Rotwein (am besten ein Burgunder, evtl. Pinot noir) |
| Salz | Pfeffer |
| 4-5 EL Olivenöl | 2 EL Butter |
| 2 EL Tomatenmark | 2 EL Mehl |
| 400 ml Geflügelfond (aus dem Glas) | 200 g kleine braune Champignons |
| 100 g Räucherspeck | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

Zubereitung

1. Die Poulardenstücke kalt abspülen und trocken tupfen, sichtbares Fett abschneiden. Gemüse schälen, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Knoblauch halbieren. Kräuter waschen und trocken schütteln. Alles in einer Schüssel mischen, Lorbeerblätter und Wein dazugeben und zugedeckt 12-24 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank marinieren.
2. Poulardenteile aus der Marinade heben, Marinadezutaten abstreifen und das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Marinade abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Knoblauch herausfischen und klein hacken. 3 EL Öl und 1 EL Butter in einem großen Topf oder Bräter erhitzen, darin die Poulardenteile mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze rundum goldbraun anbraten (eventuell in zwei Portionen arbeiten, dabei eventuell nochmals wenig Öl dazugeben), dann herausnehmen.
3. Abgetropftes Marinadegemüse in das Bratfett geben und 2-3 Min. unter Rühren andünsten. Tomatenmark unterrühren und 1-2 Min. mitbraten, dann alles mit Mehl bestäuben und 1 Min. weiterbraten. Mit einem guten Schuss Weinmarinade ablöschen, den Wein vollständig Einkochen lassen und diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Übrigen Wein und Fond dazugießen. Marinadekräuter zu einem Sträußchen binden und mit dem Geflügel einlegen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. garen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze in weiteren 40-50 Min. fertig garen.
4. Inzwischen Champignons säubern und putzen, große Pilze vierteln. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Mit 1 EL Öl und der übrigen Butter in eine beschichtete Pfanne geben und den Speck darin bei kleiner Hitze in 2-4 Min. auslassen. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten, bis sie schön gebräunt sind. Dann leicht salzen, pfeffern und warm halten.

5. Kräutersträußchen aus dem Topf fischen. Wer möchte, hebt das Fleisch heraus und lässt die Sauce bei großer Hitze kurz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Champignons und Speck über das fertige Gericht geben und mit Baguette servieren.