



Hier und heute

Coq au Vin mit Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

Coq au Vin ist ein Klassiker der französischen Küche. Ein echtes Seelengericht und ideal für den Weihnachtstisch. Unser Sternekoch Alexander Wulf zeigt, wie Ihnen Coq au Vin Zuhause gelingt und verfeinert es mit einem Kartoffel-Schnittlauch-Stampf.

Rezept

Coq au Vin mit Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

von Alexander Wulff, für zwei Personen

Zutaten für Coq au Vin

- 2 Hähnchenkeulen
- 500 ml Rotwein, trocken
- 1/8 Knollensellerie, klein geschnitten
- 1 Karotte, klein geschnitten
- 125 g Champignons, klein geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 2 Zwiebeln, klein geschnitten
- 2 EL passierte Tomaten
- 50 ml Butterschmalz
- 1 Zweig Thymian
- 1 Sternanis
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Bund gehackte Petersilie
- 500 ml Geflügelfond, wenn möglich dunkel

Zubereitung

Die Hähnchenkeulen in der Mitte in Ober- und Unterkeule zerteilen. Anschließend mit dem Wurzelgemüse und dem Knoblauch in Rotwein einlegen. Mindestens für circa eine Stunde ziehen lassen.

Das Ganze dann auf ein Sieb geben und den Rotwein auffangen. Das Fleisch vom Gemüse trennen und abtupfen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz scharf anbraten. Das Gemüse dazugeben und mitrösten. Die Kräuter dazugeben, mit dem Mehl bestäuben, mit den Tomaten ablöschen und alles circa 5 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Dann den Rotwein dazugeben, mit dem Geflügelfond aufgießen und circa 40 Minuten weiter schmoren lassen.

Das Fleisch nach 40 Minuten entnehmen und die Soße unter ständigem Rühren reduzieren, bis diese schön sämig ist. Das Fleisch wieder in die Soße geben und mit der Petersilie verfeinern.



Hier und heute

Zutaten für den Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

- 500 g Kartoffeln, mehlig
- Salzwasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Liebstöckel
- 100 ml Milch
- 60 g Nussbutter
- etwas Muskatnuss
- Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung

Die Kartoffeln mit dem Lorbeerblatt und dem Zweig Liebstöckel garkochen. Das Wasser abgießen, die Kräuter rausnehmen, die Kartoffeln wieder in den Topf geben und kurz auf die heiße Platte stellen.

Dann die Kartoffeln gut stampfen und mit der Milch, der Nussbutter, Muskatnuss und etwas Schnittlauch vermengen.

Den Kartoffelstampf mit etwas Nuss-Butter verfeinern und mit Schnittlauch dekorieren.