

Julia Child's Coq au Vin

aus dem Amerikanischen übersetzt von Alessa Assmann / www.cookitlikelilian.de
Buch: Mastering the Art of French Cooking

Dieses beliebte Gericht wird auch coq au Chambertin, coq au riesling oder Hühnchen was auch immer genannt, abhängig davon welcher Wein zum Kochen verwendet wird. Es kann sowohl mit Weißwein als auch mit Rotwein zubereitet werden, aber Rotwein ist charakteristischer im Geschmack.

In Frankreich werden gewöhnlich Petersilien-Kartoffeln dazu gereicht. Falls gewünscht können in Butter geschwenkte Erbsen (als grünes Gemüse) Coq au Vin ergänzen. Dazu serviert man einen jungen, vollmundigen roten Burgunder, Beaujolais oder Côtes du Rhône.

Für 4 – 6 Personen:

3 – 4 Unzen mageren Speck
(84 -112 g)

Die Rinde des Specks entfernen und den Speck in (0,6 cm x 2,5 cm) große Rechtecke schneiden. Für 10 Min. in 1,5 Liter Wasser in einem Topf köcheln. Abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abbrausen. Abtropfen lassen.

eine schwere, 25 cm große Kasserole/Bräter
2 EL Butter

Den Speck langsam in heißer Butter sautieren, bis er leicht gebräunt ist. In einer Schüssel beiseite stellen.

2 ½ – 3 amerik. Pfund Hühnerflügel
(1,1 – 1,3 kg)

Die Hühnerflügel gut abtrocknen. In heißer Butter von allen Seiten braun anbraten.

½ TL Salz
⅛ TL Pfeffer

Das Hühnchen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in die Kasserole zum Hühnchen geben. Deckel drauf und langsam für 10 Min. köcheln lassen. Einmal das Hühnchen währenddessen wenden.

¼ Tasse Cognac (80 ml)

Den Deckel abnehmen und den Cognac dazugeben, vorsichtig mit einem Streichholz flambieren. Die Kasserole für ein paar Sekunden hin- und herbewegen bis die Flamen weniger werden.

3 Tassen Rotwein (wie oben beschrieben,
ca. 720 ml)

1-2 Tassen Hühnerboullion/brühe oder
Rinderbrühe 240-480 ml)

½ EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

¼ TL Thymian

Den Wein in die Kasserole dazugießen. Nur soviel Brühe dazugeben bis das Hühnchen bedeckt ist. Tomatenmark, Knoblauch und Gewürze einrühren. Zum Köcheln bringen und für 25-30 Min. oder bis das Hühnchen zart ist (und sein Fleischsaft eine klare, gelbe Flüssigkeit ist, wenn mit einer Gabel in das Fleisch gepikst wird).

1 Lorbeerblatt

Das Hühnchen herausnehmen und in einer Schüssel beiseite stellen.

12-24 braun geschmorrte Zwiebeln
225 g sautierte Pilze (Champignons)

Während das Hühnchen kocht, die Zwiebeln und Pilze vorbereiten (schmorren/sautieren).

Rezept siehe unten ↓

Salz & Pfeffer

Die Brühe in der Kasserole für 1 – 2 Min. köcheln lassen und das Fett abschöpfen. Dann erhitzen und schnell zum Kochen bringen, damit die Brühe auf ca. 2 ¼ Tassen Brühe (540 ml) reduziert wird. Nochmal mit Salz & Pfeffer abschmecken. Von der Herdplatte nehmen und das Lorbeerblatt entfernen.

3 EL Mehl
2 EL weiche Butter
Schneebeesen & Pfannenwender

Die Butter mit dem Mehl zu einer weichen Paste (beurre manié) vermengen und in die heiße Flüssigkeit mit dem Schneebeesen einrühren. Die Flüssigkeit zum Köcheln bringen und für 1 – 2 Min. köcheln lassen. Die Sauce sollte dick genug sein, um einen Löffel leicht zu überziehen.

Das Hühnchen in der Kasserole platzieren und die Pilze und Zwiebeln dazugeben. Mit der Sauce überziehen.

Direkt aus der Kasserole auf einem warmen Teller mit Petersilie bestreut servieren.

Wenn das Gericht nicht direkt serviert wird, Butterflöckchen auf die Sauce geben. Ohne Deckel beiseite stellen. Beim Aufwärmen das Hühnchen mit Sauce überziehen und für 4-5 Min. köcheln lassen, bis es innen warm ist.

Geschmorrte Zwiebeln

1 ½ EL Butter
1 ½ EL Öl
24 cm Pfanne

Sobald Butter und Öl in der Pfanne Blasen bilden, die Zwiebeln in die Pfanne geben und über mittlerer Hitze 10 Minuten anschmorren / sautieren. Die Zwiebeln immer wieder umdrehen, damit sie von allen Seiten braun werden. Es kann nicht erwartet werden, dass sie gleichmäßig braun sind.

Sautierte Champignons

2 EL Butter
1 EL Öl
225 g frische Pilze (gewaschen, getrocknet)
wahlweise: 1 – 2 EL Frühlingszwiebeln
andünsten und mit Salz & Pfeffer würzen

Die Pfanne stark erhitzen und Butter und Öl hinzugeben. Sobald das Aufschäumen der Butter nachlässt, die Pilze dazugeben und in der Pfanne hin- und herwerfen. Die Pilze werden zunächst das Fett aufnehmen, um es später wieder abzugeben. Wenn die Pilze leicht gebräunt sind, vom Herd nehmen.