

Coq au Vin blanc

Coq au Vin heiß aus dem französischen „Hahn in Wein“ und ist ein klassisches Geflügelgericht und eines der französischen Nationalgerichte. Die meisten Rezepte werden mit Rotwein zubereitet, weshalb wir hier eine leckere Alternative mit Weißwein vorstellen möchten.

Zutaten:

- 1 Maishähnchen, ca. 1,5 kg, am besten in Bioqualität, aus Freilandhaltung
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Wasser
- 100 g Schalotten
- 150 g Möhren
- 300 g Kartoffeln
- 150 g Staudensellerie
- 8 Stiele Thymian



Zubereitung:

Das Maishähnchen in 8 Stücke zerteilen, dazu benutzt man am besten eine Geflügelschere.

Die Hähnchenstücke mit Paprikapulver und 1 TL Salz in einer Schüssel gut vermengen.

Nun die Butter und das Öl in einem Bräter erhitzen, die gewürzten Hähnchen darin auf der Hautseite bei starker Hitze 2-3 Minuten braten, bis die Haut goldbraun ist. Anschließend die Fleischstücke wenden, den Knoblauch (gepresst) und die Lorbeerblätter zugeben und 2 Minuten mitbraten, mit Pfeffer abschmecken.

Mit Wein und Wasser auffüllen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 170 Grad) auf der zweiten Schiene von unten etwa 35 Minuten garen.

Inzwischen die Schalotten schälen, die Möhren putzen, längs halbieren und schräg in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen.

Die Sellerie putzen, Selleriegrün in kaltes Wasser legen. Sellerie waschen, entfädeln und schräg in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Nun die Kartoffeln im Sieb abtropfen lassen und mit Schalotten, Möhren und Sellerie im Bräter unter das Hähnchenfleisch mischen und weitere 30 Minuten garen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen.

Inzwischen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Selleriegrün trocken tupfen und fein schneiden.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, Coq au vin mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren. Dazu passt Baguette.