



Coq au vin

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, 2.3.2024

www.sauerampfer-online.de

Das Coq au Vin, „der Hahn im Wein“, ist ein traditionelles französisches Schmorgericht, das sich hervorragend für die Bewirtung von größeren Gesellschaften eignet. Die große Beliebtheit resultiert nicht nur aus der raffinierten Kombination seiner sehr einfachen Zutaten, sondern auch aus der hohen Effizienz in der Küche: wenn der Coq au Vin aus dem Backofen kommt, dann ist die Küche längst wieder sauber und alle Utensilien sind abgespült!

Und Reste des Coqs kann man an den folgenden Tagen wieder aufwärmen und verzehren.

Deshalb präsentieren wir hier das Rezept in der Version für eine Tafel mit 12 Personen. Selbstverständlich geht es auch kleiner.

Zutatenliste für 12 Personen

- 2,5 kg Hühnerbrustfilets, frisch
- 4 – 6 Schenkel vom Huhn (nach den Vorlieben der Gäste für Brust oder Keule)
- 500 g Knochen, Flügelteile, Haut vom Huhn
- 500 g fetten Bauchspeck vom Schwein
- 750 g frische Champignon
- 500 g Schaloten, eher kleine Exemplare
- 10 Knoblauchzehen
- 0,5 Liter herben, weißen Landwein
- 6 gehäufte Esslöffel Mehl
- 100 g Butter
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 3 gehäufte Esslöffel getrocknete Kräuter der Provence (oder frische)
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer



Die Vorbereitung der Bouillon

- Die Hühnerbouillon bereiten wir am Vortag zu:

Aus 500 g Knochen von Geflügel und sonstigen Resten des Huhns, die sich in der Küche nicht anderweitig verwerten lassen, bereiten wir spätestens am Tag vor der Zubereitung des Coq au Vins in 1,5 Liter Wasser eine konzentrierte Hühnerbouillon.

Die Geflügelteile werden dazu 3 Stunden im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze köcheln gelassen.

Die Brühe wird dann abgeseibt und darf über Nacht erkalten, wobei sie geliert und eine Fettschicht bildet. Die Fettschicht wird zum Schluss von der Bouillon entfernt. Fertig!

Bem: wir haben im Tiefkühlschrank einen Behälter, in dem wir über die Zeit Knochen und Reste von Geflügel sammeln, um sie bei Bedarf auszukochen.



Die Vorbereitung der Zutaten des Coq au Vins



- Die Hühnerbrustfilets werden von allen Knorpelstücken und Rippenknochen befreit, kalt ab gespült und in mundgerechte, quader- oder prismenförmige Stücke zerteilt.
- Die Hähnchenkeulen werden geputzt, kalt ab gespült, Unter- und Oberschenkel getrennt.
- Der Bauchspeck wird in kleine (1 cm) Würfel geschnitten
- Die Champignons werden geputzt, von den Stielen befreit und, falls angemessen, halbiert.
- Die Schaloten und die Knoblauchzehen werden geschält. Nur die trockene Hülle entfernen und an den Enden putzen, aber nicht teilen oder zerschneiden, denn sonst zerfallen sie später beim Anbraten und verlieren ihr typisches Aroma.

Anbraten und Bechamel zubereiten

- In einem 5 Liter fassenden, gusseisernen Topf (mit Deckel) wird das Sonnenblumenöl scharf erhitzt. Darin werden die Hähnchenschenkel (nur diese, nicht die Bruststücke) 10 Minuten von allen Seiten gebräunt.
- Nun werden die Speckwürfel hinzugefügt und für weitere 5 Minuten mitgebraten. Dann werden die Hähnchenschenkel herausgenommen und bei Seite gestellt. Die Butter und das Mehl werden in den Topf gegeben und mit den Speckwürfeln unter stetigem Rühren ein wenig gebräunt.
- Zuerst werden der Weißwein und dann die Bouillon in kleinen Portionen in die Mehlschwitze gerührt. Die Weißweinportionen werden jeweils etwas eingedampft, wobei sich das Mehl mit Fett und Flüssigkeit verbinden soll.
- Am Ende sollen knapp 2 Liter helle Bechamelsoße entstehen, die etwas dickflüssiger sein soll als man es von der fertigen Bechamel wünscht. Die Pilze werden beim Schmoren noch Flüssigkeit abgeben, die Soße wird wieder etwas dünner. Mit 2 EL Salz und einer guten Portion Pfeffer würzen. Die Kräuter dazugeben.
- Die Hähnchenbruststücke und die Schenkel dazugeben, unterrühren und alles kurz aufkochen lassen.

Schmoren, servieren und genießen

- Die Topf wird nun geschlossen und für eine Stunde bei 180°C in den Backofen gestellt.
- In einer sehr heißen Stahlpfanne werden mit wenig Fett die Schaloten rundum angebräunt, dann die Champignons. Die Champignons sollen in der Pfanne zu schwitzen beginnen.
- Wenn der Topf mit dem Coq au Vin 20 Minuten im Backofen war, werden die Schaloten und die Champignons dazugegeben und untergerührt. Sie dürfen nun für den Rest der Backzeit mitgaren. Bei dieser Gelegenheit sollte man die Bechamel abschmecken und ggf. nachwürzen.
- Das Coq au Vin ist fertig. Man kann den Backofen getrost abstellen und den Topf durchaus ein paar Stunden warten lassen, bis die Gesellschaft bei Tisch sitzt. Nun mit einem fruchtigen Riesling von der Mosel, einem süßen Gewürztraminer aus dem Elsass oder einem Sauvignon Blanc von der oberen Loire servieren, z.B. aus Sancerre.



Varianten des Coq au Vin

- Das Gericht kann auch mit **Rot- statt mit Weißwein** zubereitet werden. In diesem Fall empfehlen wir jedoch einen leichten Rotwein, einen Spätburgunder (Pinot Noir) aus Baden, aus dem Burgund oder von der Loire. Rotweine mit viel „Barrique“-Aroma, die viel Tannin haben, geben dem milden Hühnerfleisch leicht eine bittere Note.
- Das **Coq au Vin au Chasseur** wird mit Perlhuhn, Rebhuhn, Wachteln, Enten, Tauben und sonstigem erjagtem Geflügel zubereitet. Es ist ein Gericht, das schon von den französischen Königen in ihren Revieren an der Loire und in der Gegend von Fontainebleau geschätzt wurde. Beim Essen sollte man stets vor Bleischrot auf der Hut sein (früher hatte man noch keine Zahnplomben). Es empfiehlt sich ferner, das Fleisch vor der eigentlichen Zubereitung zu marinieren und etwas länger zu garen, denn echtes Wildgeflügel kann eine bisweilen ziemlich zähe und faserige Angelegenheit sein.

In vergangenen Jahrhunderten dienten die lange Garzeit, die Säure und der Alkohol des Weines, das prickelnde Acrolein der frischen Schaloten auch zur Abtötung von Parasiten, von denen Wildtiere oft befallen waren. Man bereitet das Gericht mit frischen Waldpilzen zu, je nach Saison, und verwendet einen durchaus kräftigen Rotwein von der Loire, frische Kräuter und auch waidmännische Gewürze wie Gewürzlorbeer, Nelken, Muskatnuss. Jedes königliche Coq au Vin ist ein Kunstwerk der Küche, und keines ist wie ein anderes!