



Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit – 45 Min.



Die Hähnchenkeulen durch das Gelenk schneiden (halbieren), kühl stellen. Schalotten schälen und halbieren (aber sonst ganz lassen). Knoblauch ebenfalls schälen und ganz lassen. Karotten, Sellerie, waschen, bürsten, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Champignons, ganz kurz mit kaltem Wasser abschwenken, trocken tupfen und halbieren. Die Keulen Stücke mit Salz, Pfeffer würzen und im Bräter von allen Seiten goldig anbraten und bei Seite stellen. Die Speckscheiben danach kurz anrösten und zu den Keulen legen. Im selben Bräter die Schalotten goldig anbraten. Dann die Karotten, den Sellerie und den Knoblauch zugeben und ebenfalls mit leichter Farbe anrösten. Den Löffel Tomatenmark zugeben und ebenfalls bei leichter Hitze mitrösten. Mit dem Rotwein

mehrmals ablöschen (2-3 mal). Mit dem Kalbsfond (Kalbsjus) auffüllen. Ggf. etwas Fond (Wasser zugeben). Die Keulenstücke in die Sauce einlegen. Rosmarin und Lorbeer zugeben und bei leichtem Köcheln zugedeckt ca. 40 Minuten garen. Circa 5 Minuten vor Garende die Champignonhälften und die Speckstreifen oben auf legen und mitköcheln lassen. Wenn die Keulen fertig gegart sind werden sie ausgestochen, das Gemüse abgeseiht, die Kräuter entfernt. Die Jus bis zur gewünschten Konsistenz eingekocht. Die Keulen auf dem Gemüse anrichten und mit der Jus übergießen, Speckscheiben auflegen.

Für 2 Portionen

- 4 Hähnchenkeulen
- 40 ml Olivenöl
- 10 kleine Schalotten
- 4 Speckstreifen (Bacon)
- 2 Möhren (Gelbe Rübe)
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 50 g Champignons
- 75 g Einkochzucker 2:1
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 300 ml Kalbsjus
- 300 ml Gemüsefond
- 2 Rosmarinzwige
- 4 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

Fleisch

Coq au Vin

Joachim Fecht ist ein international erfahrener Sternekoch und Inhaber des Restaurants San Martino. Gourmets können hier den Genuss in seiner höchsten Form erleben.