

Coq au Riesling

Ein Klassiker aus dem Elsass,
der Gourmetherzen höher schlägen lässt.
Neu inspiriert. Bon appétit.

Zutaten

4 Pouletunterschenkel,
ohne Haut
1 Schalotte
80g Champignons
4 Knoblauchzehen
2 EL Öl
3dl Riesling
3dl Bouillon
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1TL Maizena
25g Butter

Garnitur

2 Rüebl
2 Frühlingszwiebeln
1 Stangensellerie
50g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

- 1** Pouletunterschenkel mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotte in feine Streifen schneiden. Champignons vierteln, Knoblauch fein würfeln.
- 2** Pouletunterschenkel im heißen Öl auf beiden Seiten anbraten. Schalotten, Knoblauch und Champignons zugeben und leicht anrösten. Das Ganze mit Riesling ablöschen, mit Bouillon aufgießen, Kräuter begeben und bei schwacher Hitze 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
- 3** Poulet und Champignons herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren, auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Maizena binden und die Butter unter die Sauce mixen.
- 4** Sämtliches Gemüse nach Belieben in Form schneiden. Im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, das Gemüse darin schwenken und würzen.

Tipp

Noch Wein in der Flasche? Kochen Sie diesen auf $\frac{1}{3}$ ein und frieren Sie die abgekühlte Reduktion in Eiswürfelbehältern ein. Mit einem Würfel verleihen Sie Saucen, Suppen und Risotto einen tollen Geschmack – mit null Alkohol.

