

Coq au Riesling- Hähnchen in Riesling

Bei diesem Rezept Coq au Riesling oder als Hähnchen in Riesling Soße bekannt, handelt es sich um eine Geflügelspezialität aus dem Elsass.

Das besondere an diesem Hähnchengericht ist, dass es mit trockenem Weißwein, hier bei diesem Rezept mit trockenem Riesling, reichlich Estragon für einen aromatischen Geschmack und mit einer hellen mit Mehlbutter gebundenen Soße zubereitet wird.

Wozu bei diesem Gericht als Beilage unbedingt frisch gekochte Teigwaren und ein grüner Salat gehören. Estragonkräuter passen vor allem zu Soßen, Suppen, Salaten und ganz besonders gut zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Frische Estragonblätter besitzen einen ausgeprägten würzig- zartsüßen Geschmack mit zusätzlichem Anisaroma.



Zutaten: für 4 Personen

Ein großes Hähnchen oder Poularde

Mit einem Gewicht von ca. 1 400 g

Salz und Pfeffer

½ Bund Suppengemüse

1 Lorbeerblatt

Ein paar schwarze Pfefferkörner

Außerdem:

2 – 3 Schalotten

250 g frische Champignons

2 EL Butterschmalz zum Anbraten

300 ml Hühnerbrühe

100 ml trockener Riesling

1 gehäufte TL Estragon getrocknet

1 Lorbeerblatt

Für die Weißweinsoße:

Mehlbutter aus 20 g Butter und

30 g Mehl geknetet

100 ml trockener Riesling

Brühe nach Bedarf

100 g Creme Fraiche oder

Schlagsahne

3 Zweige frischen Estragon

Salz und weißen Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Für die Zubereitung von diesem **Rezept Coq au Riesling** wird zuerst das Hähnchen innen und außen gründlich gewaschen, trocken getupft und in mehrere Teile zerlegt.

Dabei schneidet man zuerst die Flügel ab, legt diese mit den noch anfallenden anderen Geflügelresten und Innereien in einen Kochtopf mit ca. 600 ml kaltes mit Salz gewürztes Wasser.

Gibt ein paar getrocknete Pfefferkörner und das in kleine Würfel geschnittene Suppengemüse (1 Möhre, ein Stück Sellerie und Lauch) hinzu und lässt diese Brühe etwa 20 Minuten kochen.

Während dieser Zeit das restliche Hähnchen zerteilen, die Haut unbedingt an den Geflügelteilen dran lassen.

Von dem Hähnchen die Hähnchenschenkel, 2 Hühnerbrüstchen abschneiden und das Rückrad einmal halbieren.

Die Geflügelteile ringsum mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen.

Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden.

Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, in Scheiben schneiden.

Die vor gekochte Hühnerbrühe durch ein Sieb abseihen, dabei die Brühe darunter auffangen.

1 EL Butterschmalz in einem schweren Kochtopf oder Schmortopf erhitzen.

Die Champignons darin unter Wenden anschmoren.

Aus der Pfanne nehmen, zart salzen und für später aufheben.

Erneut einen EL Butterschmalz in den Topf geben und die Hähnchenteile samt den Schalotten ringsum anbraten.

Anschließend mit etwa 300 ml von der selbst gekochten Hühnerbrühe und 100 ml Riesling ablöschen.

1 gehäuftes TL getrockneten Estragon und ein Lorbeerblatt hinzu geben, aufkochen und mit einem Deckel zugedeckt langsam etwa 30 – 35 Minuten schmoren lassen.

Zwischendurch die Hähnchenteile einmal wenden.

Zwischenzeitlich eine kleine Menge Mehlbutter zubereiten.

Dazu weiche Butter mit Mehl solange verkneten, bis ein nicht zu fester, geschmeidiger Butter/Mehlkloss entstanden ist.

Für die Fertigstellung des Hähnchens in Riesling Soße:

Die Hähnchenteile aus dem Topf nehmen und auf einem Teller etwas auskühlen lassen.

Den Hähnchen Bratensaft aus dem Topf durch ein Sieb durchseihen, dabei die Soße darunter auffangen

Die Grundsoße wieder in den Schmortopf zurück gießen.

Eventuell nochmals etwas Brühe oder Wasser, je nachdem wie viel Soße benötigt wird, nachfüllen.

Die Champignons mit in den Topf geben.

Erneut etwa 100 ml trockenen Riesling oder andere trockene Weißweinsorte hinzu gießen und aufkochen lassen.

Nun immer wieder kleine Stückchen von der Mehlbutter abnehmen, in die Soße geben und dabei die Soße fortwährend mit einem Schneebesen umrühren, bis sich die Mehlbutter aufgelöst hat und die Soße immer dicklicher wird.

Das inzwischen etwas ausgekühlte Hähnchenfleisch von den Knochen lösen, die ganze Haut entfernen. Die Hühnerbrüstchen in vier größere Teile schneiden, die Hähnchenschenkel ebenfalls entbeinen und samt den übrigen Hähnchen Kleinteilen in die Soße einlegen.

Das Coq au Riesling nun nochmals aufkochen, danach unter mehrfachem Umrühren noch etwa 5 – 10 Minuten bei niedrig eingestellter Temperatur langsam weiter köcheln lassen, wobei die Soße immer mehr andickt.

Zuletzt die Riesling Soße mit Creme Fraiche oder Schlagsahne verfeinern, nach persönlichem Geschmack mit Salz und weißen Pfeffer abwürzen.

Reichlich klein geschnittene frische Estragonblätter darüber streuen und zusammen mit frisch gekochten Teigwaren (Spätzle oder Bandnudeln) und einem grünen Salat servieren.

Dazu schmeckt besonders gut ein Glas trockener Riesling, welcher zum Kochen des Geflügelgerichts verwendet wurde.

Tipp:

Man kann die Soße anstatt der Mehlbutter auch nur mit in Wasser angerührtem Mehl oder Speisestärke oder fertig gekauften hellem Soßenbinder andicken, danach ebenfalls ein paar Minuten langsam köcheln lassen und zum Abschluß mit Weißwein und Sahne verfeinern.

Dabei spart man pro Portion etwa 4 g Fett und 35 kcal, was nicht allzuviel ist, wenn man dafür bei Verwendung von Mehlbutter eine im Geschmack besonders feine, cremige Soße erhält.

Kalorienangaben

Bei vier Personen enthalten 1 Portion Coq au Riesling ca. 415 kcal und ca. 24 g Fett