

Hauptgericht

Coq au Vin auf glasiertem Spitzkohl mit gratinierten Kartoffelklößen

Zutaten:

10 g Hartweizengrieß
40 g Kartoffelmehl
2 EL Zucker
200 ml Rotwein
800 ml Geflügelbrühe
4 St. Hähnchenschenkel
500 g Kartoffeln, mehlig kochend
0.1 Bund Majoran frisch
0.1 Bund Blattpetersilie
0.4 Bund Suppengrün
400 g Spitzkohl
0.4 St. Gemüsezwiebeln
50 g Butter
1 St. Eigelb
1 Pr. Muskat
1 Pr. Pfeffer
30 g Tomatenmark

Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch putzen, abwaschen und trockentupfen. In einem geeigneten Topf scharf anbraten und herausnehmen. Im selben Topf das Röstgemüse und die Zwiebeln anbraten und Farbe nehmen lassen. Mit dem Zucker karamellisieren und das Tomatenmark einrühren. Mit Rotwein ablöschen und stark einkochen, bis nur ein kleiner Rest Flüssigkeit übrig ist. Das Geflügel einlegen, mit Wasser bedecken und leise garziehen. Wenn das Geflügel gar ist, wieder entnehmen, die Sauce passieren und ggf. binden. Das Geflügel dann anrichten und mit reichlich Sauce nappieren. Knoedel: Die Kartoffeln waschen und schälen. In Salzwasser garkochen und auskühlen lassen. Nun die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Hartweizengrieß, dem Eigelb, etwas Salz, Muskat und gehacktem Majoran zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu gleichmäßigen Knoedeln formen und in siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Noch 3 Minuten im Topf ziehen lassen. Zum Schluss die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und das Paniermehl einstreuen. Die Knoedel darin schwenken und etwas Farbe nehmen lassen. Spitzkohl: Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Nun in einer Pfanne mit etwas Butter scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.