

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 16. September 2020 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Coq au Riesling

Zutaten für zwei Personen

Für das Coq au Riesling:

2 Stubenküken
120 g kernlose Trauben
4 dünne Scheiben Speck
3 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
50 g kalte Butter
1 TL Tomatenmark
250 ml trockener Riesling
100 ml Geflügelfond
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
2 Zweige glatte Petersilie
3 EL Mehl
30 g Butterschmalz, Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Stubenküken kalt abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Keulen mit einem Messer abtrennen. Die Brüste rechts und links entlang des Rückgrats abschneiden und ablösen.

Die Stubenkükenstücke kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Butterschmalz in einem großen Schmortopf erhitzen, die mehlierten Fleischstücke darin von beiden Seiten anbraten und wieder herausnehmen.

Trauben waschen, trockentupfen und von den Zweigen lösen.

Speckscheiben in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und halbieren. Knoblauch abziehen und mit dem Messer andrücken. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lorbeerblätter abzupfen. Chili putzen und ein Viertel fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Chili in den Schmortopf geben und kurz in dem Fett des Stubenkükens anschwitzen. Mit Wein ablöschen und reduzieren lassen. Dann Tomatenmark unterrühren. Die Stubenkükenteile wieder in die Sauce legen, Thymian und Rosmarin und Lorbeerblätter dazu geben, Fond ebenso und mit geschlossenem Deckel etwas schmoren lassen.

Trauben und Speckstücke in den Sud legen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und erneut mit geschlossenem Deckel schmoren lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und kurz vorm Servieren über das Gericht geben.



**PROFI
TIPP**

Dazu passt eine cremige Polenta. Dafür 250 ml Geflügelfond aufkochen, Hitze reduzieren und 50 g Instant Polentagrieß unter Rühren dazugeben. Die Polenta unter Rühren in 5-10 Minuten ausquellen lassen. 1 EL Butter und etwa 20 g frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 20 ml Sahne mit einer Gabel cremig schlagen und unter die Polenta heben. Guten Appetit!

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.