

Zitronen, Schmorhuhn und Schnüffel-Trüffel aus dem Mühlenkreis

Coq au vin à la Buchholz mit getrüffeltem Kartoffelsalat
Bunte Gemüsepfanne
Apfelkuchen



Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

Coq au vin

2 Hühner	1 Olivenöl zum Anbraten
1 Glas Geflügelbrühe 500 ml	2 Lorbeerblätter
1 Glas Kalbsjus 250 ml	1 Zitrone
3 rote Zwiebel	1 Stück Bauchspeck
3 weiße Zwiebel	2 El Tomatenmark
1 frischer Knoblauch	Salz, Pfeffer weiß
1 Handvoll Bohnen	1 Flasche Rotwein
1 frischer schwarzer Trüffel	
1 frischer Fenchel-Samen	I

Getrüffelter Kartoffelsalat

1 Trüffel schwarz
4-5 blaue Kartoffeln
4-5 Kartoffeln „rosa Tannenzapfen“
3 rote Zwiebeln
100 g Bauchspeck geräuchert in Scheiben
1 Glas Geflügelbrühe 500 ml
1 El Dijon Senf
4 El Balsamico Essig weiß
3 El Walnussöl
Salz, Zucker

Gemüsepfanne

3 Artischocken
je 1 Aubergine lang
1 Aubergine weiß
1 Aubergine „normal“
1 Zucchini
1 Spritzer gutes Öl

2 Knoblauchzehen
1 Fenchel Samen, frisch
3 Zitronen
1 Rapsöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer weiß, aus der Mühle

Apfelkuchen

150 g Quark
40 g Walnussöl
300 g Mehl 405
100 ml Milch
100 g Mandelstifte
75 g Zucker
1 Päckchen Backpulver

1 Ei
1 Vanilleschote
1 Zitrone (Abrieb)
4-5 Äpfel
Salz, Puderzucker



Zubereitung

Für den **Coq au vin**: Die Hühnerbrühe in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch grob würfeln. Die Bohnen auslösen. Die Hühner zerlegen und die Haut entfernen. Mit Salz würzen.

In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und die Hühnerteile nach und nach scharf anbraten. Mit reichlich weißem Pfeffer würzen. Zwiebel, Knoblauch, Bohnen und Lorbeerblätter dazu geben und kurz mitbraten. Etwas Zitronenabrieb darüber geben. Bauchspeck würfeln und mit dem Tomatenmark hinzufügen. Kurz mitbraten. Mit Rotwein ablöschen (1 Flasche). Kurz aufkochen lassen und dann geschlossen auf kleiner Flamme ca. 2 Stunden schmoren. Danach die Hühnerbrühe, Kalbsjus und ein wenig Fenchelsamen hinzufügen. Zum Schluss den Trüffel einreiben

Für den **Kartoffelsalat**: Die Hühnerbrühe in einem kleinen Topf auf ein Drittel reduzieren. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und leicht abkühlen lassen. Den Bauchspeck in Streifen und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Speck ohne Öl auslassen. Die Zwiebel hinzufügen und anbraten. Mit einer Prise Salz und Zucker würzen. Die Kartoffeln schälen, noch warm in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Mit Balsamico Essig übergießen und 1 Esslöffel Senf hinzufügen. Die Speck – Zwiebelmasse darüber geben, mit etwas Hühnerbrühe auffüllen und vermengen.

Trüffel waschen und mit einer feinen Reibe in den Kartoffelsalat reiben. Ziehen lassen. Eventuell mit Brühe und weißem Pfeffer nachwürzen.

Für die **Gemüsepfanne**: Die Artischocken von den äußeren Blättern befreien und die Spitzen abschneiden. Danach halbieren, den Stiel säubern und das Stroh in der Mitte entfernen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch anbraten.

Die Artischocken dazu geben und von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Fenchelsamen würzen. Zur Seite stellen. Die Auberginen in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Öl in einer anderen Pfanne erhitzen und die Auberginen anbraten. Zucchini in Scheiben schneiden und dazu geben. Kurz mitbraten. Die Artischocken aus der anderen Pfanne hinzufügen und leicht mitdünsten.

Den Saft einer halben Zitrone und Olivenöl darüber träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den **Apfelkuchen**: Mandelstifte ohne Fett / Öl in einer Pfanne anrösten. Quark, Walnussöl, Salz, Milch, Ei, Zucker, Backpulver, verrühren. Mehl nach und nach dazu geben, ebenso Vanilleschote und Mandelstifte. Alles mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit einem Messer leicht einschneiden. Die Auflaufform mit Butter ausreiben und mit Mehl bestäuben. Danach den Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Die Äpfel leicht in den Teig drücken und mit Zucker bestreuen.

Bei ca. 180 Grad 40 Minuten im Grill (oder im Ofen) auf dem Pizzastein ausbacken.

Mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben mit steifgeschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!