

Coq au Vin Rouge

Ein Lieblingsrezept von Daniel Schröder



Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Hähnchen (Kapaun, beste Qualität, vom Metzger in bratgerechte Stücke schneiden lassen)
- 100 g durchwachsener Räucherspeck
- 1,5 L Burgunder Rotwein
- 4 cl Cognac
- ½ L Geflügelbrühe
- 50 g Butter
- 6 cl. Rotweinessig
- 150 g Champignons
- 2 St. Karotten
- 1 St. Lauch
- ½ St. Sellerieknolle
- 2 St. Zwiebel
- Lorbeerblatt
- Wachholder
- Rosmarin
- Nelke
- Petersilie
- Thymian
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Marinade

Die Hähnchenteile in eine Schüssel geben und mit dem Burgunderwein und Essig begießen, anschließend das Gemüse mit den Gewürzen in einer Pfanne anrösten, und zu dem Rotwein in die Schüssel geben. Das Ganze mit Plastikfolie abdecken und zwei bis drei Tage im Kühlschrank ruhen lassen

Zubereitung

1. Das Hähnchen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen.
2. Die Zwiebeln und Schalotten putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.
3. Den Räucherspeck ebenfalls in feine Würfel schneiden.
4. In einem dickwandigen Schmortopf die Butter zum Schmelzen bringen. Den Speck und die Schalotten darin anschmoren, herausnehmen und beiseitestellen.
5. Die Hähnchenteile darin anbraten mit Mehl bestäuben und Zwiebeln dazugeben, alles 5 Minuten dünsten.
6. Burgunderwein und Cognac angießen, die Kräuter einlegen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun das Ganze zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 Min. garen.



Zubereitung

7. Die Champignons putzen, je nach Größe vierteln oder ganz lassen. Butter in einer Kasserolle erhitzen und die Champignons darin bei schwacher Hitze 10 Min. garen.
8. Die Hähnchenteile aus der Sauce nehmen und warm stellen.
9. Die Sauce durch ein Sieb zu den Champignons gießen.
10. Das Hähnchen auf einer Platte anrichten, Speck und Zwiebeln dazugeben und mit der einreduzierten Sauce übergießen.

Dieses Gericht kann auch mit einem trockenen Weißwein zubereitet werden. Je nach Geschmack kann man außerdem Knoblauch bzw. Cayennepfeffer begeben.

Königsberger Klopse

Ein Lieblingsrezept von Frank Pahlke



Zutaten für 4 Personen

Klopse

500 g Kalbshackfleisch
1 trockenes Brötchen
1 Ei
1 kleine Zwiebel
100 ml Milch
Salz / Pfeffer

Sauce

400 ml Kalbsfond
400 ml Buttermilch
100 ml Sahne
2 TL Speisestärke
1 kleine Zwiebel
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
1 EL Butter





Kartoffelpüree

500 g mehligkochende
Kartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
1/2 Bund Schnittlauch
Salz
Muskat

Salat

300 g Rote Beete,
verzehrfertig eingekocht
1 Schalotte
3 EL Himbeeressig
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Garnitur

500 g mehligkochende
Kartoffeln
100 g Butter
150 ml Milch
1/2 Bund Schnittlauch
Salz
Muskat



Zubereitung

1. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit einem EL Butter glasig dünsten. Mit der Milch ablöschen. Das Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Die Zwiebel - Milchmasse zusammen mit dem Hackfleisch, Brötchen und dem Ei zu einer homogenen Masse verarbeiten und kleine Klose formen.
2. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit einem EL Butter glasig anschwitzen. Mit dem Kalbsfond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Lorbeer und Wacholder hinzugeben. Den Herd ausschalten und die geformten Klopse zugeben. Mit der Buttermilch aufgießen und bei kleiner Flamme 30 Minuten ziehen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser aufsetzen. Die fertigen Kartoffeln durch eine Spätzlepresse drücken. Die Milch aufkochen und die gepressten Kartoffeln hinzugeben. Mit der Butter, Salz, Schnittlauch und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Mit einem Schneebesen gut durchrühren.
4. Die Rote Beete in feine Streifen schneiden mit der gewürfelten Schalotte und den weiteren Zutaten zu einem Salat verarbeiten.



Zubereitung

5. Die festkochende Kartoffel in sehr feine Würfel schneiden (ca. 1mm). Gut mit kaltem Wasser abspülen und trocknen. In Öl knusprig ausbacken und danach warm stellen.
6. Die Kapern mit kaltem Wasser abspülen, trocknen und ebenfalls frittieren und warm stellen.
7. Die Klopse aus der Sauce nehmen und in den Kartoffelwürfeln wenden. Die Sauce gut mixen und danach durch ein Sieb passieren. Eventuell die Sauce leicht mit Speisestärke binden.
8. Das Kartoffelpüree in der Mitte anrichten und mit dem Rote Beete Salat umlegen. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und angießen. Die in den frittierten Kartoffelwürfel gewendeten Klopse anlegen und mit den gebackenen Kapern und fein geschnittenem Schnittlauch garnieren und servieren.