

# Coq au vin

2 ausgewachsene Hähne, ungefähr 18 Monate alt, je 10-12 Pfund Bruttogewicht, ergibt 8-10 Pfund Nettogewicht einschließlich Kamm und Nieren, jedoch ohne die anderen Innereien, die Füße und den Kopf. Erklären Sie Ihrem Schlachter, daß Sie nur das dunkle Fleisch essen wollen und den Rest für die Bouillon benötigen. Die Keulen sollten von den Schenkeln entfernt und die Schenkel in zwei Stücke geschnitten werden, so daß man zusammen 12, Stücke erhält. Alles andere in fünf Zentimeter große Stücke hacken lassen.

## Für die Bouillon:

- 4 Eßlöffel pflanzliches (*Canola*-)Öl,
- 3 mittelgroße Karotten, geschrubbt und in dünne Scheiben geschnitten, ergibt ungefähr 1½ Tassen,
- 1 mittelgroße Zwiebel (*ungefähr 9 Zentimeter Durchmesser*), geschält und grob gehackt, ergibt ungefähr 1½ Tassen,
- 2 große Lauchstangen, nur das Weiße und das Hellgrüne benutzen: Blätter trennen, sorgfältig waschen und schneiden, ergibt ungefähr 1 Tasse,
- 1½ große Stangen Staudensellerie ohne Blätter, gewaschen und geschnitten, ergibt ungefähr ½ Tasse,
- 1 großes Bouquet garni (2 Lorbeerblätter, 6 Zweige frischer Thymian und 12 Zweige Petersilie, mit einem der aussortierten dunkelgrünen Lauchblätter umwickelt und mit einem Faden zusammengebunden) ½ Teelöffel Salz, 3 ganze Nelken.

## Für die Marinade:

- 2½ Flaschen kräftiger junger roter Burgunder oder heimischer Pinot Noir,  
**Nicht vergessen:** Niemals einen Wein zum Kochen benutzen, den Sie nicht auch trinken würden. Dabei muß man es nicht übertreiben: eine Flasche für 10 Dollar müßte reichen
- ½ Teelöffel Salz,
- 15 schwarze Pfefferkörner,
- 10 Umdrehungen der Pfeffermühle mit schwarzem Pfeffer,
- 1 Knoblauchzweibel, ungeschält, quer halbiert,
- 2 mittelgroße Zwiebeln (*ungefähr 9 Zentimeter Durchmesser*), geschält und grob gehackt, ergibt ungefähr 2 Tassen
- 2 große Karotten, geschält und in 0,5 Zentimeter große Stücke geschnitten, ergibt ungefähr 1 Tasse

## Zum Kochen des Coq au vin:

- ½ Tasse pflanzliches (*Canola*-)Öl, nach Bedarf
- 1 Pfund geräucherter Speck, in 2 Zentimeter große Würfel geschnitten
- Salz und frisch geriebener Pfeffer
- 3 Eßlöffel Allzweckmehl
- ½ Tasse Cognac
- 50 Gramm getrocknete Steinpilze, zehn Minuten in heißes Wasser eingeweicht und ausgedrückt

## Zum Abschluß und Servieren des Coq au vin:

- ½ Teelöffel Kristallzucker, bei Bedarf
- 1 Pfund weiße »Pariser« Champignons (*alle Pilze selbst aussuchen und nur die kleinsten kaufen, am besten mit einem Kopf von gut 1 Zentimeter Durchmesser*)
- Saft einer Zitrone Salz
- 2 Esslöffel pflanzliches (*Canola-*) Öl Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Pfund kleine gedünstete, geschälte Kartoffeln oder Spätzle oder leicht gebutterte Eiernudeln,

## Benötigtes Küchengerät:

1 große Bräter, einen großen Suppentopf mit mindestens 8 Litern Fassungsvermögen, eine große Bratpfanne, eine Schüssel mit mindestens 6 Litern Fassungsvermögen, ein großes Sieb und einen großen, schweren, mindestens 10 Zentimeter tiefen Bräter oder Schmortopf, in den alle (*oder fast alle*) Fleischstücke ohne große Zwischenräume nebeneinander passen (*emaillierte gußeiserne Pfannen sind ideal*)

**2 bis 4 Tage vor dem Essen:** Zubereitung der Bouillon aus den Knochen- und Bruststücken des Hahns. Zunächst die Stücke in einer Lage auf o, große Bräter verteilen, je einen Eßlöffel Öl darüber gießen und bei 2,2,0° C gut 1 Stunde im Ofen anbraten. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch wenden, Karotten, Lauch, Zwiebel und Sellerie zugeben und noch einmal mit 1 Eßlöffeln Öl übergießen.

Das angebratene Fleisch und Gemüse in einen Suppentopf mit mindestens 8 Litern Fassungsvermögen geben. Das Bouquet-garni und die Nelken zufügen. Den Bräter an einer Seite anheben, das gesamte Öl mit dem Löffel herausnehmen und nicht weiterverwenden. 1 Liter Wasser auf die beiden Bräter verteilen, auf dem Herd bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, die festgebackenen Fleischsäfte und das Gemüse vom Boden abkratzen und in den Suppentopf geben. Gerade so viel Wasser zufügen, daß Fleisch und Gemüse bedeckt sind, ungefähr 2½ Tassen. Salz, Pfefferkörner und Nelken zugeben. Bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen, dann die Hitze reduzieren und im geschlossenen Topf drei Stunden lang köcheln lassen. (*Wenn die Flüssigkeit zu schnell verdampft und die Zutaten nicht mehr bedeckt sind, kochendes Wasser nachschütten.*) Mehrere Stunden oder über Nacht abkühlen lassen. Dann die Bouillon durchsiehen und abmessen. Auf großer Flamme bis auf 2 Liter einkochen.

**2 bis 5 Tage vor dem Essen** die Fleischstücke marinieren: Die 4 Keulen, 8 Stücke vom Schenkel und 2 Stücke vom unteren Rücken in eine Schüssel mit mindestens 6 Litern Fassungsvermögen geben. Gemüse und Salz zufügen und so viel Wein zugeben, bis alles gerade bedeckt ist, ungefähr 2½ Flaschen. Gut mit Plastikfolie verschließen, in den Kühlschrank stellen und bis einen Tag vor dem Essen in der Marinade lassen.

**Einen Tag vor dem Essen** den Coq au vin kochen und die Gemüsebeilage vorbereiten: Einen Liter Wasser in einer a bis 3 Liter fassenden Kasserolle zum Kochen bringen, Speck zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Abgießen und den Speck mit Papiertüchern trocknen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Papiertüchern trocknen. Die Marinade durch ein großes Sieb in eine 4 bis 6 Liter fassende Schüssel gießen. Den restlichen Wein im Sieb aus dem Gemüse pressen, dann das Gemüse zwischen Papiertüchern trocknen. Den Speck bei mittlerer bis starker Hitze in einer großen Bratpfanne im Öl anbraten, bis er außen knusprig und innen noch fast roh ist. Die Pfanne sollte groß genug sein, daß der halbe Hahn in einer Lage hineinpaßt. Den Speck mit einer Schaum-

kelle aus Draht oder einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben und in eine Schüssel geben. Dann das gesamte Fett vom Speck bis auf ½ Eßlöffel aus der Pfanne nehmen und für die folgende Bratladung in einer anderen Schüssel aufbewahren. Die Hälfte der Fleischstücke salzen und pfeffern, mit der Haut nach unten in die Bratpfanne legen und bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten gut anbraten. Dazu ½ Teelöffel Mehl in ein Sieb geben und das Fleisch damit bestäuben. Das Fleisch umdrehen und die bemehlte Seite anbraten. Auch die jetzige Oberseite mit Mehl bestäuben, umdrehen und anbraten. Bei Bedarf mehr Speckfett zufügen. Danach das Fleisch auf einen Teller legen und mit Papiertüchern abtupfen. Den Vorgang mit den restlichen Fleischstücken wiederholen. Dann das marinierte Gemüse anbraten, mit Mehl bestäuben, von der anderen Seite anbraten, auf einen Teller geben und mit Papiertüchern abtupfen.

Wählen Sie eine große, schwere, mindestens 10 Zentimeter tiefe Pfanne, in die alle (*oder fast alle*) Fleischstücke dicht nebeneinander gelegt werden können. Speck und Gemüse hineingeben und die Fleischstücke darauf legen. Mit Cognac übergießen und die Pfanne auf eine heiße Herdplatte stellen. Sobald es zu zischen anfängt, den aufsteigenden Dampf vorsichtig mit einem langen Streichholz oder einem Anzünder entzünden und die Pfanne schütteln, bis der Alkohol verbrannt ist. Dann mit dem Wein aus der Marinade übergießen. Gerade genug Bouillon zufügen, daß die festen Bestandteile bedeckt sind. Auf hoher Flamme zum Kochen bringen und sofort die Hitze reduzieren und köcheln lassen.

Gut 10 Minuten lang das Fett von der Flüssigkeit abschöpfen. Die ehemals getrockneten und reanimierten cépes oder Steinpilze zufügen. Die Hitze weiter bis auf ein schwaches Köcheln reduzieren, Topf fest verschließen und 5 Stunden köcheln lassen. Die Hitze regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf entsprechend regulieren. Das Fleisch sollte beim Anstechen zart sein, dabei einen gewissen elastischen Widerstand leisten. Die Pfanne mit Inhalt über Nacht auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

**Am Tag des großen Essens, vorzugsweise morgens:** Die Fleischstücke mit einer Schaumkelle sehr vorsichtig aus der Sauce auf einen Servierteller oder ein Backblech mit Rand legen. Die Sauce durch ein Sieb in große Glasschüsseln gießen (*die Meßbecher von Pyrex mit i Litern Fassungsvermögen sind extrem praktisch, so wissen Sie gleich beim Durchsehen, wie viel Flüssigkeit Sie haben - ich besitze gleich mehrere*), 10 Minuten setzen lassen, dann so viel Fett wie möglich abschöpfen. Das Ganze ergibt ungefähr 3 Liter Sauce, diese bei mittlerer bis starker Hitze auf etwas über 2 Liter einkochen.

In der Zwischenzeit die weißen Pilze waschen. Die Stiele bis auf gut ½ Zentimeter vom Kopf abschneiden und wegwerfen. Dann die Pilze in einer großen Kasserolle mit 1 Litern Wasser, 1 Teelöffeln Salz und Zitronensaft bedecken. Aufkochen lassen und so lange kochen, bis die Pilze bißfest sind. Abgießen und trocken tupfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und auf hoher Flamme in einer Brat- oder Sautierpfanne mit dem übrig gebliebenen Speckfett und zusätzlichem Pflanzenöl bräunen.

Wählen Sie eine Kasserolle, in die Sie sämtliche Fleischstücke nebeneinander legen können. (*Der Hahn ist mittlerweile geschrumpft und paßt in eine viel kleinere Pfanne als am Anfang.*) Den restlichen Speck und die sautierten Pilze hineingeben und darauf die Fleischstücke legen. Die Brühe zugießen, bei mittlerer bis starker Hitze in der offenen Pfanne zum Kochen bringen, sofort die Temperatur reduzieren und köcheln lassen. 10 Minuten lang auf sehr kleiner Flamme kochen, dabei öfters Fett abschöpfen.

Nach 5 Minuten die Sauce probieren, sollte sie deutlich sauer sein (*weil Sie den falschen Wein gewählt haben*), geben Sie ½ Teelöffel Zucker zu. Ein paar Minuten später erneut abschmecken. Dann den Herd ausstellen und die Pfanne bis zum Essen abdecken.

**Anderthalb Stunden vor dem Essen** den Coq au vin sehr langsam zum Köcheln bringen und ½ Stunde kochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln, Spätzle oder Nudeln vorbereiten und aufsetzen.

Die Stücke des Coq ein letztes Mal vorsichtig aus der Sauce heben und auf einen Servierteller legen. Die Sauce durchsieben und Speck und Pilze auf dem Fleisch verteilen. Mit Alufolie abdecken und an einen warmen Ort stellen. Die Sauce in einer 3 Liter fassenden Kasserolle bei mittlerer bis starker Hitze auf ungefähr 3 Tassen einkochen. (*Sie soll soweit andicken, daß sie die Rückseite eines Holzlöffels überzieht* [s.Anm.], *ohne zähflüssig oder kleistrig zu werden.*) Sie haben dann immer noch mehr als genug für das Fleisch und die Kartoffeln, Spätzle oder Nudeln. Reichlich schwarzen Pfeffer, ungefähr 10 Umdrehungen der Mühle, in die Sauce geben - was ihr eine erstaunliche Raffinesse verleihen wird -, mit Salz abschmecken und über den Hahn gießen. Reicht für 8 bis 10 Personen.

**Anmerkung:** Haben Sie sich je gefragt, was um alles in der Welt gemeint ist, wenn es in Rezepten heißt, die Sauce sollte dick genug sein, um die Rückseite eines Holzlöffels zu überziehen? Ich kann es Ihnen sagen: Tauchen Sie einen Holzlöffel in die Sauce und fahren Sie mit dem Finger horizontal über den Löffelrücken, so daß eine Art Fuge oder Bresche in der Sauce entsteht. Wenn die Sauce dick genug ist, die Rückseite eines Holzlöffels zu überziehen, dauert es einen Moment, bis sie herunterläuft und die Bresche schließt. Bestimmt kann man das auch einfacher erklären.

**Quelle:** Der Mann der alles isst, Jeffrey Steingarten, Heyne Taschenbuch © 2004, ISBN 3-453-59016-3, Originalausgabe USA 1997