

Lecker im Ländle

Folge 1:

Coq au vin mit Pariser Nocken

Menge: 4 Portionen

Zutaten „Coq au vin“

1 Maispoularde ca. 1,2 – 1,4 kg
100g Olivenöl
100g Butter
10 Schalotten
½ Sellerie
2 Karotten
2 Knoblauchzehen
150g Champignons
100g Gerauchter Schweinebauch
1 EL Tomatenmark
1 Flasche guter Rotwein
4cl Cognac
3 Lorbeerblätter
3 Zweige Salbei
8 Zweige Thymian
½ Bund Blatt Petersilie (Blätter aufheben für Deko)

Zutaten „Pariser Nocken“

150ml Milch
Prise Salz
Prise Pfeffer
Prise Muskat
200g Mehl
4 Eier
100g geriebener Parmesan

Zubereitung

Coq au vin

1 Maispoularde ca. 1,2 – 1,4 kg	Grob mit Knochen zerteilen Würzen mit Salz und Pfeffer
100g Olivenöl 100g Butter	Die Poularde von allen Seiten in einem Schmortopf scharf anbraten und beiseite legen.
10 Schalotten ½ Sellerie 2 Karotten 2 Knoblauchzehen 150g Champignons	Schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden und im Schmortopf mit leichter Farbe anrösten.
100g gerauchter Schweinebauch	In Würfel schneiden und dazugeben
1 EL Tomatenmark	Zugeben und mit anrösten
1 Flasche guter Rotwein 4cl Cognac	Den Ansatz mit Rotwein ablöschen und den Cognac dazugeben.
3 Lorbeerblätter 3 Zweige Salbei 8 Zweige Thymian ½ Bund Blatt Petersilie (Blätter aufheben für die Deko)	Die Kräuter zusammen mit dem Hähnchen in den Schmortopf geben. Die Blätter der Blatt Petersilie in Streifen schneiden und beiseite stellen.
Backofen Ober/Unterhitze 200°C vorgeheizt	Den Schmortopf für 40 Minuten in den Backofen (mittlere Schiene) stellen.

Pariser Nocken

150ml Milch Prise Salz, Pfeffer, Muskat	Milch würzen und aufkochen
200g Mehl	Zügig in die heiße Milch rühren und mit einem Holzlöffel abbrennen.
4 Eier 100g geriebener Parmesan	Eier nach und nach in die heiße Masse rühren und zum Schluss den Parmesan einrühren.
	Die heiße Masse in eine Schüssel zum Auskühlen umleeren.
Kochtopf mit Salzwasser	Die Masse mit zwei nassen Löffeln zu Nocken formen und direkt in das leicht siedende Wasser legen. Die Nocken bis zum Servieren ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Garpunkt kontrollieren	Wenn Sie mit einer Fleischgabel in die Hähnchenschenkel stechen und kein roter Saft mehr austritt ist das Fleisch fertig.
Fertigstellen	Fleisch ausstechen und warm stellen. Kräuter aus dem Sud nehmen. Wer möchte kann die Sauce leicht mit Mondamin binden. Poularde in einem tiefen Teller anrichten, Sauce darüber geben, Pariser Nocken anlegen und mit der geschnittenen Blattpetersilie bestreuen.

Profi-Tipp

Klassisch angerichtet	Normalerweise wird das Gericht sehr rustikal mit dem ganzen Gemüse in der Sauce serviert.
Wenn Sie es mal fein möchten	Streichen Sie die Sauce durch ein Sieb, dadurch wird Sie extrem sämig und fein und kann somit fein auf einem Teller angerichtet werden.
Was passt noch dazu	Super passt dazu auch frisches Baguette mit dem Sie die ganze Sauce aufnehmen können.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg beim Nachkochen.

Markus Eberhardinger