

Geflügelrezepte

Coq au Vin

Der klassischste Beweis dafür, dass weißes Fleisch nicht unbedingt nach weißem Wein verlangt. Der Coq au vin müsste eigentlich Coq au vin rouge heißen, denn er ist nichts anderes als eine Art Gulasch aus in Rotwein geschmortem Hahn in Stücken. Meist wird dann auch noch ein Hähnchen genommen, weil es leichter zu bekommen ist und müsste dann eigentlich »Poulet au vin rouge« heißen oder »Chapon au vin rouge«, wenn eine Poularde erhalten muss, was aber schade um ihr zartes Aroma wäre. Wie dem auch sei, die Zubereitung ist einfacher als das lange Rezept zunächst vermuten lässt. Mit genug Zeit und Geduld kann man kaum etwas falsch machen, und das Resultat ist recht spektakulär, sofern sie einen wirklich guten Wein zum Schmoren verwenden, denn Sie werden ihn herauschmecken.

Der »Hahn im Wein« ist leider meist nur ein Hähnchen und sollte demnach richtigerweise »Poulet au vin« heißen. Im Originalrezept nimmt man einen einjährigen Hahn, der mindestens 2,5 kg auf die Waage bringt. Das Gericht reicht für 6 Personen, und die Garzeit muss um etwa 30 Minuten verlängert werden. Da aber ein schwergewichtiges Hähnchen (Poularde) leichter zu bekommen ist, hier das Rezept für ein geschmortes Hähnchen in Wein.

Für 4 Personen

Zubereitungszeit 1 Stunde 45 Minuten

1 Hähnchen (1,5 kg, mit Leber)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

150 g Räucherspeck

12 Schalotten

250 g Egerlinge

80 g Butterschmalz

1 EL Mehl

2 cl Cognac

1/2 l roter Burgunder

1/2 l Geflügelbrühe

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Petersilie

1 frischer Zweig Thymian

1 Lorbeerblatt

8 Scheiben Weißbrot

50 g eiskalte Butter

Zubereitung:

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und in 8 Stücke teilen. Salzen und peppern, die Leber beiseite legen. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden, die Schalotten schälen, die Champignons putzen und vierteln. 50 g Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Speckwürfel darin glasig dünsten. Schalotten und Champignons dazugeben und einige Minuten anbraten. Aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Die Geflügelteile mit Mehl bestäuben und von allen Seiten in heißem Fett goldbraun braten.

Die Hähnchenteile mit Cognac begießen. Mit Rotwein und Geflügelbrühe aufgießen und aufkochen lassen. Champignons, Speck und Schalotten in den Bräter geben. Knoblauch, Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt zusammenbinden und dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde 15 Minuten schmoren lassen oder im Backofen bei 180°C fertigschmoren. Das Weißbrot zu Dreiecken schneiden und in 30 g zerlassenem Schmalz goldbraun rösten. Geflügelteile, Gemüse und das Kräutersträußchen aus dem Bräter nehmen. Die Sauce durch ein Haarsieb gießen. Die von Fett und Sehnen befreite Leber durch ein Sieb passieren oder im Mixer fein pürieren und unter die Sauce mischen. Die Butter in kleinen Flöckchen mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen und nicht mehr kochen lassen.

Die Geflügelteile mit dem Gemüse auf einer warmen Platte anrichten und mit der Sauce begießen. Dazu die Weißbrotecken servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, einen fruchtbetonten Rotwein zu wählen, der verhalten im Gerbstoff ist. Klassisch ist Pinot Noir aus Burgund. Der ist aber möglicherweise zu teuer zum Verkochen oder zu ungehobelt. Bei mindestens einem halben Liter für die Sauce und einem Viertele für den Koch plus ein, zwei Flaschen zum Essen, müssen Sie selbst entscheiden, ob Ihnen das ein Chambertin wert ist. Ein Spätburgunder deutscher oder anderer Produktion tut es natürlich auch, sonstige Fruchtlinge wie Dornfelder, Beaujolais, Lagrein aus Südtirol, Pinotage aus Südafrika oder kalifornischer Zinfandel ertränken das Hähnchen ebenso geschmeidig. Übrigens: Bei allen Rezepten wird (wohl nach jahrelangem voneinander Abschreiben) immer Weißbrot als Beilage empfohlen; wir mögen die saftige Sauce in hausgemachten Kartoffelpüree tunken (oder einen See bauen – Sie kennen das) und ein paar Schalotten mehr. Beim Aufwärmen der Reste an einem der folgenden Tage lassen sich die Portionen gut mit Bandnudeln verlängern. Wenn der Coq au vin dann irgendwann Ihre Liebesspeise geworden ist, werden Sie sich fragen, ob das alles auch mit Weißwein geht. Ja! Besser kann man einen Übersee-Chardonnay nicht verkochen.

Provenzalisches Kräuterhähnchen

Geflügel eignet sich besonders zum Füllen, wird der Hohlraum doch von Natur aus gleich mitgeliefert: Fleischfarce, Reiszubereitung ... der Rezepte gibt es viele. In Koch-Büchern und -Zeitschriften fällt auf, dass längst überholte Praktiken beharrlich weiter verbreitet werden (wohl doch nicht durch Abschreiben?): Wenn Sie zum Beispiel lesen, dass Sie »die Keulen der Hähnchen zusammenbinden« sollen, dann hat der Schreiber dieser Zeilen wahrscheinlich schon jahrelang kein Hähnchen mehr gekauft, denn die werden heutzutage meist »bratfertig« angeboten, also mit zusammengebundenen Keulen (die lose Version ist geradezu schwer zu finden). An die Öffnung zum Füllen des Bauches kommen Sie dann immer noch problemlos heran. Wir haben ihn mit frischen mediterranen Kräutern gestopft (nur die Lorbeerblätter sind getrocknet). Sie können auch mal versuchen, vorsichtig zwei frische Salbeiblätter unter die Haut zu schieben. Die im Topf mitgegarten, ungeschälten (und wirklich unverletzten) Knoblauchzehen sind ein Genuss – also ruhig ein paar mehr, wenn Sie es mögen.

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

2 frische, bratfertige Hähnchen

Salz, schwarzer Pfeffer

2 Stiele Rosmarin

2 Stiele Thymian

4 Lorbeerblätter

1 EL Öl

1 EL Fenchelsamen

4 EL Anisschnaps (Ricard, Pernod)

4 Knoblauchzehen

750 g kleine Kartoffeln

100 g Butter

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen

Hähnchen innen mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter in den Bauch legen. Falls die Hähnchen nicht bratfertig angeboten werden, die Keulen zusammenbinden. Die Hähnchen im heißen Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchelsamen und Anisschnaps über die Hähnchen geben. Die ungeschälten Knoblauchzehen und die gründlich gewaschenen Kartoffeln rundherum in den Topf legen. Zugedeckt in den Backofen schieben. Die Hähnchen je nach Größe in 50 bis 100 Minuten garen, die letzten 15 Minuten im offenen Topf, damit die Haut noch Farbe bekommt. Sauce in einen kleinen Topf gießen, das Fett abschöpfen und den verbleibenden Fond abmessen. Für 100 ccm Fond etwa 100 g eiskalte Butter zum Binden verwenden. Fond in einem Stieltopf erhitzen, Butter in kleinen Stückchen nach und nach unterheben (nicht mit dem Schneebesen). Hähnchen mit Kartoffeln und Sauce reichen. Dazu Baguette.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, zu der würzigen Angelegenheit einen kräftigen, ebenfalls würzigen Weißwein. Ein weißer Châteauneuf-du-Pape wäre ideal, kommt aber kaum über die Grenze und würde einen sowieso erschlagen. Viele andere Möglichkeiten bieten sich: weiße Côtes-du-Rhône, etwa aus den Rebsorten Marsanne und Roussanne oder Viognier (Condrieu AC), die auch aus den Vins de Pays d'Oc kommen kann. Leichter kommen Sie natürlich an Chardonnay ran, das wäre vielleicht etwas einfalllos, würde aber auch passen, da er sowieso meist in kräftiger Version angeboten wird. Eine trockene Grauburgunder oder Silvaner Spätlese tut es auch. Und natürlich: Côtes-de-Provence Rosé! Ein Rotwein verbietet sich keineswegs, mediterran kräftig, aber nicht zu gerbstoffbetont.

Hähnchenfilet mit Spinatfüllung

Mit Spinat aufgerollte Hähnchenfilets, die dann in Scheiben geschnitten serviert werden, machen bei entsprechender Dekoration immer Eindruck. Dazu gibt es mitgedünstete Tomaten mit Basilikum und Pinienkerne. Wenn Ihnen das zu Reis allein zu trocken ist, empfehlen wir getrennt zubereitete Tomaten concassées: einfach kleingehackte Schalotten und dann kleine Tomatenwürfel (geschält, ohne Kerne und Fruchtwasser) in Öl andünsten, Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker (wirkt zur Säure der Tomaten Wunder) dazu – fertig!

Zutaten (für 1 Person):

*40 g Naturreis
100 g Hähnchenfilet
50 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 EL ÖL
2 Tomaten (120 g)
1 El Pinienkerne (10 g)
frisches Basilikum*

Zubereitung:

Reis kochen, Blattspinat waschen und putzen. Hähnchenfilet zweimal einschneiden, sodass man es wie eine Ziehharmonika auseinanderziehen kann, leicht flachklopfen. Knoblauchzehe halbieren und Fleisch damit einreiben, pfeffern und salzen. Blattspinat darauf verteilen, alles aufrollen und mit Zahnstochern zustecken. 10 Minuten im Öl rundum braten. Tomaten waschen, Stengelansatz ausschneiden, zum Fleisch geben und 5 Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Fleisch in Scheiben schneiden, mit den Tomaten und dem Reis auf einem Teller anrichten, die Höhlung der Tomaten mit den Pinienkernen und gehacktem Basilikum füllen.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, bei der Weinauswahl vorsichtig zu sein. Spinat verträgt sich mit den wenigsten Weinen. Sie nehmen leicht einen unangenehm metallischen Geschmack an. Rotweine allemal, scheidet also aus, säurebetonte Weiße (à la Riesling) oder Rosés ebenfalls. Da bleibt nicht mehr viel übrig? Weit gefehlt: schweizer Chasselas oder badische Gutedel drängen sich geradezu auf. Rheinhessen-Silvaner oder hochwertige Burgunder – kein Problem. Selbst ein Riesling kann harmonieren, sofern er Extrakt und eine leichte Restsüße (halbtrocken) mitbringt, um den Spinat sozusagen cremig einzuwickeln.

Fruchtiger Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Curry-Orangen-Creme

Für Nudelsalate gibt es wohl genauso viele Rezepte wie Anlässe, zu denen sie serviert werden. Entscheidend für die Weinauswahl ist das Dressing, bei dem wir es uns hier besonders schwierig gemacht haben: Joghurt, Orangensaft und Curry sind alles eigenwillige Zutaten, bei denen sich kein Wein gerne vordrängelt.

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenbrustfilets (600 g)

1 El Öl

Salz, Pfeffer

250 g Farfalle (Schleifchennudeln)

100 g Kumquats

250 g Kirschtomaten

ca. 20 frische Basilikumblätter

50 g Pinienkerne

Dressing:

1 Becher Joghurt (3,5% Fett, 150 g)

1 El Majonnaise (50% Fett)

Saft 1/2 Orange

1 TL Curry

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets in heißem Öl braun anbraten und ca. 7 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in schräge Scheiben schneiden.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser »al dente« kochen, abschrecken und abkühlen lassen. Die Kumquats in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten je nach Größe halbieren oder ganz lassen. Die Basilikumblätter waschen und trockentupfen. Die Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten. Alle Zutaten dekorativ anrichten. Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und darüber geben.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, auf den süß-sauren, exotisch angehauchten Geschmack des Nudelsalates ebenfalls süß-sauer zu reagieren. Das geht ganz einfach mit deutschen Rieslingen, die ja auch oft exotische Aromen mitbringen und vor allem in Süße und Säure, je nach Ausbau-Typ, ordentlich mithalten können. Andere gute Tropfen sind ebenfalls unproblematisch: Grüner Veltliner, Grauburgunder (Pinot Grigio) ... Wenn's denn schon Nudelsalat zur Fete gibt, hat sich noch keiner beschwert, der Wein würde nicht passen.

Ungarische Knusper-Hähnchenschenkel

Ganz einfach zuzubereiten: Hähnchenschenkel mit Knoblauch in Öl anbraten und dann mit mundgerechten Gemüsestückchen (grüne Paprika, ungeschälte halbe Knoblauchknolle, später Zucchini, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln dazu) im Bräter in den Backofen, nach Geschmack mehr oder weniger scharf gewürzt. Weißwein sorgt für die Flüssigkeit während des Garens.

Zutaten (für 4 Personen):

8 Hähnchenschenkel (ca. 1 600 g)

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, edelsüß

1 Knoblauchzehe

Öl

2 längliche grüne Paprika

100 ml Weißwein

2 mittelgroße Zucchini

1 Bd. Lauchzwiebeln

2590 g Kirschtomaten

1 halbe Knoblauchknolle

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Hähnchenschenkel salzen und pfeffern, Knoblauchzehe enthäuten und kleinschneiden. Hähnchenschenkel zusammen mit dem Knoblauch ca. 15 Minuten anbraten. Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Hähnchenschenkel mit Paprikapulver bestreichen, mit Parikastückchen und der halbierten, ungeschälten Knoblauchknolle in einen Bräter geben, Wein angießen und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Restliches Gemüse zugeben und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Dazu passen Salz- oder Petersilienkartoffeln.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, trotzdem ruhig einen Rotwein dazu zu versuchen. Warum nicht, solange er gut ist; ruhig mit etwas Biss, aber nicht zu gerbstoffbetont wie ein Bordeaux, sondern eher »leichtere« Versionen, aber kräftig genug, um der Würze standzuhalten. Ein Beaujolais-Cru wie etwa Fleurie (vgl. Top 100 auf den Marktplatzseiten) kommt da gut zurecht. Übersee-Weine ebenfalls, aber keine »überaromatisierten« Möchtegern-Grands-Crus, sondern runde Mittelpreisweine. Weiße Gewächse harmonisieren ebenfalls, nur müssen sie ebenfalls genug Körper und Charakter mitbringen, um gegen die Röstnoten und die pikante Würzigkeit der ungarischen Zubereitung bestehen zu können. Fast alle nicht zu aromatischen Rebsorten sind denkbar.

Gai Pad Khing - Hühnerbrust mit Cashewnüssen

Die Wok-Küche zeigt, wie simpel Kochen sein kann. Einfach alles nach und nach anbraten. Fertig. Wer sich so ein Gerät angeschafft hat, wird es freudig nutzen und irgendwann merken, dass es in einer guten haushaltsüblichen Pfanne auch geht. In unserem Falle sind es Hühnerbrust-Streifen gefolgt von allen möglichen Gemüsen (stückig geschnittene Frühlingszwiebeln Tomaten, Champignons), dazu (ebenfalls angebratene) Cashew-Nüsse, asiatische Fisch- und Austern-Sauce sowie die unvermeidliche Soja-Sauce. Durch eine Prise Zucker wird der Geschmackseindruck verstärkt und abgerundet.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hühnerbrustfilet

5 EL Öl

100 g ungesalzene Cashewnüsse

3 Frühlingszwiebeln

2 Tomaten

200 g Champignons

Sojasauce

2 EL ÖL

2 EL Fischsauce

2 EL Austernsauce

1 El Zucker

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Hühnerbrust in Streifen schneiden, in Sojasauce und etwas Öl 10 Minuten einlegen. Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen und die Nüsse darin unter ständigem Rühren goldgelb braten. Die Nüsse mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen. Frühlingszwiebeln waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Tomaten und Champignons waschen und in große Würfel schneiden. Öl im Wok erhitzen, Hühnerstreifen hinzufügen und zwei Minuten anbraten. Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Cashewnüsse dazugeben und alles unter Rühren kurz braten. Hitze verringern und alles mit Fisch-, Austernsauce und Zucker abschmecken.

Tipp: Das Gericht kann auch mit Knoblauch zubereitet werden, der vor dem Anbraten der Hühnerbrust im Wok angebraten wird.

Unsere Weinempfehlung:

Wir empfehlen Ihnen, bei der Weinwahl ebenso easy vorzugehen. Asiatisch süß-sauer passt allgemein sehr gut zum deutschen Weißwein-Stil. Ist die Zubereitung besonders pikant abgestimmt, hält eine halbtrockene Version am besten dagegen. Zu unserem Rezept lassen sich auch andere Kombinationen denken: nicht zu trockene, saftige Weiße, die dem süß-sauer-Eindruck standhalten. Die meisten Übersee-Weine schaffen das. Ein guter Gavi, Chablis oder Rias Baixas kommt auch damit zurecht.