



Das Gericht lebt vom fruchtig-mineralischen Weinaroma und den zitronigen, harzigen Noten des Majorans. (11/2013)

## POULET AU RIESLING

Hünerschenkel mit Weißwein, Champignons, Majoran, Trauben und Silberzwiebeln

Dieses Hühnchen müsste im Grunde ein Hahn sein und also *Coq au Riesling* heißen, denn es wird traditionell mit dem Fleisch von Hähnen zubereitet, das etwas mehr Aroma hat, dafür aber auch etwas trockener und zäher ist. Hähnchen allerdings werden heute, in der Schweiz zumindest, kaum noch verkauft, weshalb ich das Rezept für die Zubereitung mit Hühnerfleisch abgewandelt habe. Der *Coq au Riesling* ist ein Klassiker der Elsässer Küche, der in zahlreichen Restaurants der Region auf der Karte steht – wobei sich auch in der Gastronomie hinter dem *Coq* meist eine *Poule* verbirgt.

Der *Coq au Riesling* ist die elsässische Version eines Gerichts, das fast überall in Frankreich gekocht wird – wobei jede Region ihren eigenen Wein verwendet. So gibt es den *Coq au Bourgogne* oder etwas spezieller den *Coq à la Nuits*, der mit Wein von der Côte de Nuits zubereitet wird. Im Jura verwendet man einen Arbois, im Beaujolais einen Saint-Amour, im Loire-Tal einen Pouilly fumé, im Quercy einen Cahors, im Béarn einen Irouléguys usw. Oft wird das Fleisch dann auch mit lokalen Schnäpsen flambiert – etwa einem Marc de Bourgogne.



**Flammen aus Eis** | «Die Luft ist erfüllt vom hellen Klirren, mit dem sich die Eisnägel von den Bäumen lösen, zu Boden fallen und über Haufen aus bereits gefallenem Eisstiften rutschen. Regen, Wind und Kälte haben hier auf eine Weise zusammengespielt, die mir einzigartig und unwirklich vorkommt, als habe sich der Bienenwald bereitgemacht, einem Märchen eine Bühne...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. November 2013.



Man kann das *Poulet au Riesling* auch auf einer Servierplatte anrichten oder in einer ofenfesten Form auftragen. (Zürich, 11/2013)

**Butter, Butterschmalz** | In den meisten Rezepten wird das Hühnerfleisch in reiner Butter angebraten. Butter besteht zu etwas 20% aus Wasser und Trübstoffen, die bei höherer Hitze verbrennen und das Fett schwarz verfärben. Das ist kulinarisch wie gesundheitlich nicht erwünscht. Je kleiner die Buttermenge ist, desto schneller wird sie zu heiß. Deshalb wird das Huhn in der traditionellen Küche in sehr viel Butter angebraten. Ich verwenden stattdessen ausgelassene Butter (Butterschmalz), die sich gut auch sehr hoch erhitzen lässt. Alternativ kann man das Fleisch in einer Mischung aus Butter und hochoerhitzbarem Speiseöl anbraten.

#### FÜR 2-4 PERSONEN

- 4** Hühnerschenkel (Unter- und Oberschenkel, insgesamt etwa 900 g)
- 20 g** Bratbutter
- 4** französische Schalotten (ca. 100 g), fein gehackt
- 2 EL** Marc de Riesling (oder ein anderer Marc d'Alsace, ein Grappa etc.)
- 130 g** frische Champignons de Paris, in nicht zu dünnen Scheiben
- 300 ml** Riesling
- 2 TL** Salz
- 1 TL** schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL** frischer Majoran, fein gehackt
- Etwas** Salz zum Abschmecken
- 300 ml** Sahne
- 10** weiße Speisetrauben, halbiert
- 10** Silberzwiebeln aus der Essiglake, halbiert

Die meisten Rezepte (und also auch die Tradition) verlangen nach einem ganzen, in Stücke zerlegten Huhn. Meiner Meinung nach aber wird das Brustfleisch sehr schnell trocken und es verliert sich zu viel der kostbaren Sauce in der Karkasse. Deshalb bereite ich das Gericht lieber nur mit Hühnerschenkeln zu. Einige Rezepte schlagen auch vor, das Geflügel zunächst 24 Stunden zusammen mit Gemüse und Kräutern in Wein zu marinieren, darauf verzichte ich.

Im Unterschied zu vielen anderen Coq-au-vin-Rezepten wird das *Poulet au Riesling* mit Weißwein zubereitet, außerdem kommt etwas Sahne hinein. Das ergibt eine weißliche Sauce, unter der alle festen Zutaten dunkel schimmern – ganz wie in einem Wald, der von Frost in Starre gehalten wird.

Mein Rezept weicht ein wenig von den Originalrezepten ab, die deutlich mehr Butter und Sahne verwenden (einige Rezepte montieren die Sauce gar erst mit Butter auf, ehe sie die Sahne begeben). Auch die Zugabe von frischem Majoran ist nicht ganz klassisch. Das wunderbare Kraut mit seinem kampferartigen, zitronigen und zugleich warmen Duft geht indes eine süperbe Verbindung mit dem mineralischen Riesling ein. Wie das Gericht genau schmeckt, hängt natürlich auch stark vom verwendeten Wein ab, der ja sehr verschiedene Charaktere entwickeln kann. Ich nehmen einen eher trocken, aber nicht allzu sauer ausgebauten Wein. Auch die Zugabe von Silberzwiebeln und Trauben entspricht nicht ganz der reinen Lehre, verleiht dem Gericht jedoch eine frische Säure, etwas Süßliches und eine gewisse Knackigkeit.

#### Zubereitung (Kochzeit 30 Minuten)

- 1** | Haut von den Hühnerschenkeln ziehen und sie mit einem scharfen Messer am Gelenk in zwei Teile zerlegen.
- 2** | Butter in einer Pfanne mit Antihafbeschichtung nicht zu stark erwärmen, Hühnerstücke etwa 3 Minuten je Seite anbraten, bis sie eine leicht braune Farbe angenommen haben. Schalotten begeben und kurz anziehen lassen.
- 3** | Marc de Riesling angießen, schnell anzünden und die Fleischstücke kurz in der Flamme wenden. Mit Riesling löschen, Champignons unterheben, Salz, Pfeffer und Majoran begeben und alles gut vermischen. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, gelegentlich wenden.
- 4** | Hühnerstücke aus der Pfanne heben und warm stellen. Sauce bei erhöhter Hitze etwas einkochen lassen, mit Salz abschmecken. Sahne, Trauben und Silberzwiebeln begeben, umrühren und warm werden lassen.
- 5** | Hühnerstücke auf eine Platte legen und mit etwas Sauce beträufeln. Restliche Sauce separat dazu servieren.

*Poulet au Riesling* wird traditionell mit Weißbrot, Nudeln oder Knepfle (elsässischen Spätzle) serviert.