



Rezept vom März 2007

Coque au Riesling mit Gemüse und Kartoffelstock

Zutaten für 4 Personen:

4 Pouletschenkel

150 g Champignon

2 – 3 Chalotten oder kleine Zwiebeln gehackt

2 Knoblauchzehen

Butter / Olivenöl

100 g Räucherspeck in dünnen Streifen

5 dl Weisswein (Riesling oder nach Wahl)

1 dl Vollrahm

5 dl Hühnerbouillon

Kräuterstraus aus Lorbeerblatt, Rosmarin oder Thymianzweig, Petersilie, Lauchstengel

Poulet im Olivenöl abraten. Speck, Zwiebeln und Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen und einige Minuten bei offener Pfanne kochen. Bouillon dazugeben. Zusammengebundener Gewürzstraus dazu geben. Bei geschlossener Pfanne ca. 50 Minuten garen. (Garprobe: Pouletschenkel an dickster Stelle einstechen. Der austretende Saft muss klar sein.) Poulet und Kräuterstraus aus der Sauce nehmen. Rahm und eventuell Saucenbinder dazu geben. Abschmecken und Pouletschenkel wieder in Sauce legen.

Kartoffelstock:

1 kg geschälte Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in einem Liter Bouillon oder Salzwasser weich kochen. Danach in ein Tropfsieb geben. In der noch heißen Pfanne 50 g Butter und 2–3 dl Milch geben. Kartoffeln durch eine Passe-Vites in die Pfasse drücken oder mit dem Stabmixer verrühren. Den Kartoffelstock kräftig rühren bis ein kompakter Brei entsteht. Allenfalls noch etwas Milch dazu geben. Zwischendurch würzen nach eigenem Gutdünken (Salz, Aromat, Curry oder/und Muskat)