



Schwarzwaldwochen beim Schmitz

Schwarzwälder Rezept



Hahn in Riesling



Irgendwann ist er einmal über den Rhein geflogen, der "Coq au vin", und hat sich in einen "Hahn in Riesling" verwandelt.



2 junge, kleine Hähnchen
80 - 100 g Butterschmalz
Handvoll frische Perlzwiebelchen
250 g kleine Champignons
1/2 Flasche trockener Riesling
Salz, Pfeffer, 1 Sträußchen Petersilie
1/8 Liter süße Sahne, 3 - 4 Eigelbe
Zitronensaft, 1 Schuss Cognac und
etwas feingehackter Estragon

Zunächst werden die Hähnchen in Portionsstücke geteilt (4 Schenkel, 4 Flügel, 4 Bruststücke, 4 Rückenstücke).

Dann diese im Butterschmalz in einer Bratpfanne etwa 15 Minuten leicht anbraten, bis sie eine goldene Farbe angenommen haben.

Herausnehmen und auf einer Platte im Ofen warm stellen!

In die Pfanne die Perlzwiebelchen und die Blättrigggeschnittenen Champignons geben und 5 Minuten im Bratenfond dünsten.

Dann kommen die Geflügelstücke wieder dazu und das Ganze wird mit dem Riesling aufgegossen. Salzen und pfeffern, ein Sträußchen Petersilie dazugeben. Die Pfanne zudecken und die Hähnchen 30 Minuten bei kleiner Flamme gardünsten. Dann das Fleisch, die Zwiebelchen und die Pilze auf einer großen vorgewärmten Platte anrichten.

Die Sauce durchsehen und auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren mit der Sahne und verquirltem Eigelb vorsichtig binden.

Sie darf unter keinen Umständen kochen, weil sonst das Eigelb stockt. Zum Schluss die Sauce mit ein paar Tropfen Zitronensaft, einem Schuss Cognac und dem ganz fein gehackten Estragon verfeinern.

Das freundliche Schmitz-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit !