

KOCHSCHULE

Die Alternative zu Gans und Ente

Zu Weihnachten lieben wir Deutschen Geflügel. Klassisch kommt hierzulande an den Festtagen Ente oder Gans auf den Tisch. Doch weil diese heuer einen extremen Preissprung erlebt haben – wenn sie denn überhaupt erhältlich sind –, stellt Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier eine schmackhafte Alternative vor: Coq au Vin. Ein Festtagsschmaus. Nicht nur zu Weihnachten.

VON STEPHANIE EBNER

Es ist einer der absoluten Klassiker der französischen Küche. Das Hähnchen – ganz korrekt müsste es heißen: der Hahn – wird dazu in Rotweinsauce mit Speck zart geschmort. „Ich liebe dieses Gericht“, schwärmt Hans Jörg Bachmeier. Und das nicht nur, weil „es so gut schmeckt“. Es sei auch noch so praktisch: „Denn es bleibt viel Zeit für Familie und Freunde. Und darauf kommt es zu Weihnachten doch an.“

Denn, sind wir ehrlich, wer zu Weihnachten seine Lieben mit einem fantastischen Menü verwöhnen will, steht stundenlang in der Küche. Hat dann aber wenig Zeit für seine Gäste. Und das ist schade.

Coq au Vin dagegen lässt sich gut vorbereiten – so bleibt viel Zeit für den Besuch. Hans Jörg Bachmeier selbst ist in einem Gasthaus im niederbayerischen Eggenfelden aufgewachsen. Da hatten Großeltern und Eltern zu den Festtagen wenig Zeit für die Familie. Auch deshalb schwärmt er von dem Eintopf-Gericht.

Schon am Tag, bevor das Hähnchengesicht serviert werden soll, legt Hans Jörg Bachmeier das Geflügel in den Sud ein. Der Coq au Vin schmeckt perfekt, wenn man das Geflügel 24 bis 36 Stunden in Suppengemüse, Kräutern und Wein mariniert und dann schmort. „Man verwendet einen kräftigen Rotwein“, sagt Bachmeier. Idealerweise einen aus dem Burgund, „denn daher stammt das Gericht ursprünglich“.

Ganz wichtig ist, dass mit geschlossenem Deckel gekocht wird: „Der Dampf, der in den Topf wieder zurückfällt, multipliziert den Geschmack“, erklärt der Profi.

Lange bevor One-Pot-Gerichte modern wurden, erfanden die Franzosen ihren Coc au Vin. „Das Praktische daran ist, dass man nach dem Essen nicht mehr viel zum Aufräumen in der Küche rumstehen hat“, erklärt der Koch.

Auch das Dessert, das sich Hans Jörg Bachmeier dieses mal für sein Weihnachtsmenü ausgedacht hat, lässt sich gut vorbereiten: Mohnmousse mit weißer Schokolade.

Das perfekte Dessert für die Weihnachtstage, schwärmt der Spitzenkoch. Versprochen: Das zergeht auf der Zunge.

Kochschule

Nach der üppigen Weihnachtszeit geht es gesund ins neue Jahr. Der Genuss soll aber auch 2023 nicht zu kurz kommen, verspricht Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier und stellt bei der nächsten Kochschule ein schmackhaftes Gericht vor, das in die Winterzeit passt. Die nächste Kochschule findet am Montag, 23. Januar statt. Wer teilnehmen möchte, bewirbt sich per Mail unter Gastro@merkur.de.



Ein Festtagsschmaus: Coq au Vin sowie Mohnmousse mit karamellisierten Birnen

Coq au Vin
Freiland-Hendl, küchenfertig (1800 g)
Salz
Pfeffer
etwas Mehl zum Mehlieren

für die Marinade:

1 mittelgroße Karotte
1 mittelgroße Zwiebel
70 g Stangensellerie
1 Flasche junger, kräftiger Burgunder
2 Schalotten
1 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
Salz
einige zerstoßene schwarze Pfefferkörner
1-2 angeknackste, geschälte Knoblauchzehen
1 Bouquet garni

1 EL Butter
1 EL Öl
1-2 angeknackste, geschälte Knoblauchzehen
1 EL Mehl

1 Flasche junger kräftiger Burgunder
½ l Geflügelfond
30 Perlzwiebeln, in Wasser gelegt
250 g angeräuchertes Wammler ohne Schwarte und Knorpel
200 g kleine Champignons
16 kleine Grenaillekartoffeln
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

1. Huhn in 8 Teile schneiden. Zum Marinieren Brust der Länge nach mit Knochen halbieren, Stücke noch mal teilen. Keulen in je 2 Teile schneiden.
2. Geschälte Karotten, Sellerie, Zwie-

bel in 1 cm große Würfel schneiden. Huhn und Gemüse mit Wein und Aromaten in einer Schüssel unter Folie 24 Stunden marinieren.

3. Am nächsten Tag für den Coq au Vin Fleisch und Gemüse auf einem Sieb mit Schüssel darunter abtropfen lassen. Überschüssige Knochen abschneiden. Fond, Gemüse, Bouquet garni beiseitestellen.

4. Für den Ansatz in einem Schmortopf

Butter und Öl erhitzen. Trockengetupftes Geflügel salzen, pfeffern, in Mehl wälzen. Auf beiden Seiten langsam 10 Min. hellbraun anbraten, aus dem Topf nehmen und auf



eine Platte legen. Schalotten und Knoblauch in dem Topf anschwitzen, mariniertes Gemüse begeben, etwas Farbe nehmen, stets mit etwas Rotwein-Marinade ablöschen. Einkochen lassen, mit 1 EL Mehl bestäuben, 10 Min. anrösten, mit zweiter Flasche Wein immer wieder aufgießen. Etwas Wein für das Gemüse aufheben. Bouquet garni, Prise Salz, Geflügelfond, Keulenstücke begeben. Brüste erst 15 bis 20 Minuten vor dem Ende einlegen. Deckel auf den Schmortopf und für ca. 1 Stunde schmoren.

5. Grenaillekartoffeln in Wasser ca. für 5 Minuten blanchieren und schälen.
6. Speck in etwas Öl knusprig anbra-

ten. Geschälte Perlzwiebeln und Kartoffeln zugeben, salzen, pfeffern, etwas Farbe geben lassen. Champignons zu dem Gemüse geben und ebenfalls leicht mit Farbe anbraten. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen und das Gemüse zu den Hühnerkeulen geben. Die Brüste einlegen und für ca. 20 Minuten weiter schmoren lassen.

7. Coq au Vin mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft säuern. Petersilie hacken und drüberstreuen.

8. Anrichten: Jeweils eine Brust und eine Keule mit dem Gemüse anrichten.

Mohnmousse mit karamellisierten Birnen

für die Mohnmousse:
100 g frisch gemahlener Mohn
250 ml weißer Portwein
1 TL Pflaumenmus
200 g weiße Kuvertüre
2 ½ Blatt Gelatine
1 Eigelb
1 Ei
2 cl Cognac
Mark von ½ Vanilleschote
1 Prise Zimt
500 g Sahne

für die karamellisierten Birnen:
2 Birnen
Saft und Abrieb von 1 Zitrone
2 EL Butter 2 EL Vanillezucker (am besten selbst gemachten Vanillezucker)

5 cl Weißwein
Abrieb von einer Orange

Zubereitung:

1. Mohn mit Portwein bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren verkochen, bis eine trockene Masse entstanden ist. Pflaumenmus unterrühren und alles erkalten lassen.

2. Kuvertüre schmelzen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Eigelb und Ei über einem Wasserbad weiß aufschlagen, die Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Mohnmasse mit dem Cognac, Vanillemark und Zimt unter die Eimischung heben und lauwarm abkühlen lassen.

4. Die Sahne halb steif schlagen und drittelweise unterheben. Mousse in eine flache Form füllen und abgedeckt für ca. 5 bis 6 Stunden, am besten über Nacht kalt stellen.

5. Birnen schälen, halbieren und vierteln. Kerngehäuse ausstechen. Mit Zitronensaft einreiben.

6. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Vanillezucker dazugeben und die Birnenhälften darin karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen, Orangen- und Zitronenabrieb dazugeben und zugedeckt Birnen weich schmoren.

7. Anrichten: Zum Servieren einen Löffel in lauwarmes Wasser tauchen und Nocken aus der Mohnmousse ausstechen. Birnen lauwarm zu dem Mousse servieren.



Oh du fröhliche: Weihnachten liebt es Spitzenkoch Hans Jörg Bachmeier unkompliziert. „Ein Coq au Vin ist in Frankreich ein Klassiker, der sich fast von selbst kocht.“ Bei der Kochschule zeigt er unseren Lesern, wie's geht. Die Kartoffeln werden zum Schluss noch mitgekocht ebenso wie die Pilze.

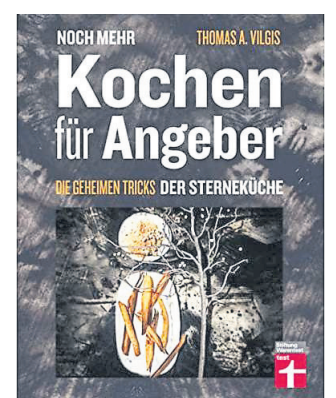
FOTOS: OLIVER BODMER



Kochbuch

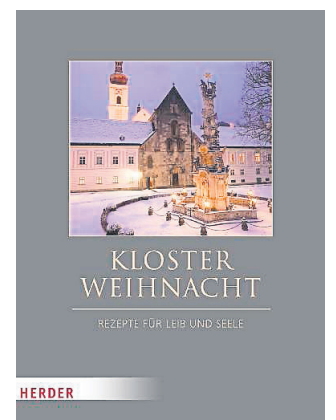
Noch mehr Kochen für Angeber

Süß, schlotzig, mundschmeichelnd: So kennt man den Milchreis normalerweise. In „Noch mehr Kochen für Angeber“ wird der klassische Nachtisch zum sensationellen Dessert. Der süße Geschmack wird nuanciert und das Textur- sowie Temperaturspektrum erweitert. Thomas A. Vilgis ist Experte für die molekularen Geheimnisse echter Kochkunst und schöpft mit 50 Rezepten das Potenzial auch einfacher Lebensmittel eindrucksvoll aus. Jedes dieser Rezepte ist sternetauglich und zeigt eine Facette moderner



Spitzengastronomie zum Nachkochen für zu Hause. Die geheimen Tricks der Sterneköche ist sicher nichts für Kocheinsteiger, aber ambitionierte Hobbyköche werden diese kulinarischen Effekte garantiert begeistern.

Noch mehr Kochen für Angeber. Die geheimen Tricks der Sterneköche. Thomas A. Vilgis. Erschienen bei Stiftung Warentest. 240 Seiten. 29,90 Euro.



Klosterweihnacht – Rezepte für die Seele

Weihnachten in der Stille neu entdecken – wer wünscht sich das nicht. Denn manchmal ist die Zeit im Dezember eher turbulent und laut als ruhig und besinnlich, wie man es sich manchmal wünscht. „Klosterweihnacht. Rezepte für Leib und Seele“ öffnet Klosterportale in Deutschland, Österreich und der Schweiz und lässt einen Blick hinter die Klostermauern zu. Nonnen und Mönche erzählen, wie sie das Fest erleben und verraten ihre Lieblingsrezepte. Es werden Weihnachtslieder aufgeführt: Dabei dürfen Klassiker wie das Früchtebrot oder Kipferl und Nonnenküse nicht fehlen. Für viele unbekannt dürften die sogenannten Weihnachtskutja sein, eine süße Nudelspeise mit Nüssen, Butter und Mohn. Und die Nervenkekse nach Hildegard von Bingen tun sicher nicht nur in der Adventszeit gut, sondern das ganze Jahr. Ein besinnliches Büchlein, das den eigentlichen Sinn von Weihnachten wieder in den Mittelpunkt rückt. Reich mit stimmungsvollen Bildern bestückt. Wir brauchen nicht viel, sondern nur das Richtige, um Ruhe und Vertrauen neu zu finden.

Klosterweihnacht. Rezepte für Leib und Seele. Soeben erschienen im Herder Verlag. 128 Seiten. 22 Euro.



Mehlieren macht die Sauce sämig. Dazu werden Gemüse und Geflügelteile vor dem Anbraten bestäubt.



Kartoffeln und Pilze werden im Weinsud gegart.



Für das Dessert werden die Birnen geviertelt und anschließend gekocht.