

Herbst-Genuss!

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN September-Oktober 2018
 Rezept/Foto: deutsches-gefluegel.de

Coq au vin aus der Putenkeule mit Champignons und Speck

Zutaten für 4 Personen

2 Putenoberkeulen, Salz, Pfeffer, Zucker,
 250 g Schalotten, 250 g Champignons,
 100 g durchwachsener Speck, 1 Lorbeerblatt,
 je 1 Zweig Thymian und Rosmarin, 1 Bund glatte
 Petersilie, 2 EL Butterschmalz, 4 cl Cognac,
 750 ml Rotwein, 2 Knoblauchzehen, Muskat,
 etwas Mehl zum Bestäuben



Zubereitung:

Putenschenkel salzen, pfeffern und rundum dünn mit Mehl bestäuben. Die Schalotten pellen, die Champignons putzen, den Speck in feine Streifen schneiden. Ein Bouquet garni (Kräutersträußchen) binden aus dem Lorbeerblatt, dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Petersilienstängeln. Die Petersilienblätter für später aufheben. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Schalotten, Speck und Champignons hineingeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 5 Min. braten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Das übrige Butterschmalz erhitzen, Putenschenkel rundum bräunen, mit Cognac ablöschen und aufkochen. Rotwein angießen und das Bouquet garni hineingeben. Grob gehackten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, etwas Muskat und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 1 ¼ Std. bei milder Hitze schmoren. Bouquet garni und Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce bei hoher Hitze stark einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Geflügel wieder in die Sauce legen, Schalotten, Champignons und Speck mit dem Saft darauf verteilen. Zugedeckt weitere 20 Min. sanft garen. Coq au vin mit Baguette servieren.