



## Hauptspeise Johann Lafer

### Coq au Vin vom Stubenküken

#### Zutaten für vier Personen

<b>Für das Coq au Vin:</b>	Das Stubenküken kalt abbrausen, danach trocken tupfen. Die Keulen auslösen und die Brüste aus dem Brustknochen lassen.
2 Stubenküken	
6 kleine Schalotten	
3 Knoblauchzehen	Die Schalotten schälen und halbieren, den Knoblauch schälen und andrücken. Die Stubenküken-Keulen und die Brust gut mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren.
Je 3 Zweige Thymian und Rosmarin	
Salz	
Pfeffer	
2 EL Mehl	In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, hinausnehmen und im Ofen bei 160 Grad fertig garen.
50 g Butterschmalz	1 EL Zucker in den Bratentopf geben und die Schalotten darin karamellisieren. Tomatenmark, Sahne und Aromaten hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond auffüllen und kräftig einkochen lassen.
4 Lorbeerblätter	
400 ml Riesling	Zum Schluss mit Butter binden.
150 ml Geflügelfond	
1 TL Tomatenmark	
100 g kalte Butter	
¼ kleine Chilischote	
50 g Sahne	
Sojasoße	
Zucker	

<b>Für das Wurzelgemüse:</b>	Das Wurzelgemüse schälen und eventuell der Länge nach halbieren. Das Schmalz im Topf erhitzen und das Gemüse darin bei 85 Grad confieren bis es weich aber noch bissfest ist.
6-8 Fingermöhren	
6-8 kleine Petersilienwurzeln	
200 g Griebenschmalz	

<b>Für die Kartoffeln:</b>	Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten, mit einem Kugelausstecher möglichst viele Kugeln ausstechen. Die Kugeln im Salzwasser abkochen, kurz abkühlen lassen.
4 große, festkochende Kartoffeln	
6-7 Scheiben Speck	Den Speck in feine Streifen schneiden und mit den Kartoffelkugeln in einer Pfanne in Butterschmalz braten.
2 EL Blattpetersilie	Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Petersilie vollenden.

Schalotten mit etwas Soße anrichten. Die Brüste vorsichtig vom Brustbein unterschneiden und mit den Keulen anrichten. Confierte Karotten und Petersilienwurzeln dazu verteilen. Die Kartoffelkugeln und Speckstreifen ebenfalls verteilen.