

Kochabend vom 20. März 2018

Markus



Anmerkungen zum gewählten Menü

Burgund - die Region erfreut sich unter Genießern weit über die Grenzen Frankreichs hinaus eines sehr guten Rufes – vor allem ihr berühmter Senf, ihre Schnecken und ihre großen Weine sind international sehr beliebt. Hier liegen einige der berühmtesten Weinberge der Welt, wobei hauptsächlich Rotweine der Rebsorten Pinot Noir und Gamay sowie Weißweine der Rebsorten Chardonnay und Aligoté kultiviert werden.

Oeufs en meurette

Coq au Vin

Assiette de Fromage

Ablauf	Zeit bis ca.
Besprechung	18.30 bis 19.00 Uhr
Parmentier	19.00 bis 20.15 Uhr
Coq au vin	19.00 bis 21.30 Uhr
Assiette de Fromage	21.45 Uhr

Oeufs en meurette

100g	<i>frische Butter</i>
4	<i>sehr frische Eier</i>
	<i>Pfeffer</i>
8	<i>dünne Scheiben Speck</i>
2EL	<i>Schnittlauchröllchen</i>
2EL	<i>Olivenöl</i>
4	<i>Karotten</i>
2	<i>Schalotten</i>
4	<i>mittlere bis grössere Zwiebeln</i>
3dl	<i>Burgunder Rotwein</i>
20ml	<i>Essig</i>
	<i>Salz</i>



© www.lamiacucina.wordpress.com

Zwiebelkompott:

Die Zwiebeln sehr fein hacken und in 50g Butter langsam während ca. 20-25 Minuten weich dünsten. Die Zwiebeln sollen beige, aber keineswegs dunkler werden. Auf einem kleinen Sieb abtropfen und warm stellen.

Weinsauce:

Die Karotten schälen und scheideln. In gesalzenem Wasser richtig weichkochen. Abgiessen und die Karottenscheiben mit dem Handmixer pürieren. Durch ein Sieb treiben.

Den Wein in einem Topf auf etwa die Hälfte einkochen, dann die fein gehackten Schalotten zugeben und nochmals auf die Hälfte einkochen. Die Sauce soll nun sirupartig sein.

Die Weinreduktion zum Karottenpüree geben und mit 50g Butter nochmals mit dem Handmixer durchmischen. Würzen mit Salz und Pfeffer. Dann nochmals durch ein feines Sieb passieren. Warm stellen.

Für den Finish:

Die Speckscheiben im Öl knusprig anbraten und anschliessend auf Küchenpapier entfetten. 2 Töpfe mit je 2 L Wasser füllen. Den einen zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch simmert, dann den Essig zufügen. Den andern auf etwa 70°C (ohne Essig) erhitzen.

Die Eier einzeln in kleine Ramequinförmchen oder kleine Kunststoffbecher aufschlagen. Das Wasser mit dem Essig umrühren und ein Ei nach dem andern vorsichtig aber schnell über die Mitte des Topfes hineingleiten lassen. Dem Wasser vor jeder Eierzugabe einen neuen swirl geben. Nach 3 Minuten die Eier mit einer flachen Siebkelle herausheben, Fetzen mit einer Schere abschneiden und die Eier in das warme Wasser im zweiten Topf gleiten lassen (zum Warmhalten und Entsäuern).

Anrichten

Mit der Weinsauce in einem vorgewärmten Teller einen Spiegel giessen. Mit Hilfe von zwei Löffeln aus dem Zwiebelkompott zwei Knödel formen und in die Mitte des Tellers legen. Die Speckscheiben in das Zwiebelkompott drücken und ein Ei darauf anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen.

Coq au Vin

600g	<i>Kartoffeln</i>
4/8	<i>grosse od. kleine Pouletschenkel</i>
2	<i>Karotten</i>
1	<i>Lauch</i>
1	<i>Stangensellerie</i>
150g	<i>Speckwürfel</i>
1	<i>Zwiebel</i>
6dl	<i>roter Burgunderwein</i>
	<i>Toastbrot für Crouttons</i>
	<i>Silberzwiebeln</i>
2EL	<i>Apfelessig</i>
1	<i>Lorbeer mit Nelke</i>
	<i>Tymian</i>
	<i>Rosmarin</i>
	<i>Salz</i>
	<i>Milch</i>
	<i>Mus</i>

Zubereitung

12 Stunden zuvor vorbereiten:

Die Karotten vierteln und in 5cm lange Streifen schneiden. Den Lauch in 2cm lange Ringe schneiden. Den Stangensellerie in kurze Stücke schneiden. Die Zwiebel halbieren. Die Nelke in ein Lorbeerblatt stecken.

Die Pouletschenkel kurz anbraten und mit dem Wein, Zwiebel, Kräutern, 2 EL Essig und dem Gemüse 12 Stunden einlegen.

Dann die Hühnchen aus der Beize nehmen und diese mit dem Gemüse auf grossem Feuer aufkochen. Das Fleisch wieder begeben und leise ca. 30 Minuten köcheln lassen (nach 15 Minuten wenden).

In der Zwischenzeit das Toastbrot in 1cm Crouttons schneiden und die Silberzwiebeln halbieren.

Die Schenkel und Karotten herausnehmen – warm stellen. Die Sauce absieben und binden. Die Schenkel und Karotten wieder begeben und warm halten.

Die Speckwürfel mit den halbierten Silberzwiebeln und den Crouttons etwas andünsten – wenig Essig begeben.

Die Schenkel zusammen mit dem Kartoffelstock und den Karotten schön anrichten und mit Sauce, Silberzwiebeln, Speckwürfeln und den Croutons dekorieren.

Kartoffelstock

600g *Kartoffeln*
 Milch
 Muskatnuss

Die Kartoffeln schälen und in gleichmässig grosse Würfel schneiden. Die Kartoffeln dabei immer im kalten Wasser lassen, damit sie sich nach dem Schälen nicht verfärben.

Das Wasser grosszügig salzen und mit den Kartoffeln zugedeckt aufkochen, dann bei reduzierter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Das Wasser abgiessen und gut abtropfen lassen.

Durch ein Passevit drehen und mit dem Mixer verfeinern. Mit etwas Milch und Butter eine geschmeidige Konsistenz erreichen. Mit Muskatnuss würzen.

Assiette de Fromage