



Suppe:

- 500g Sellerieknolle
- 2 Karotten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1000ml Gemüsebrühe
- 1/8 l Weisswein
- 200ml Sahne
- 2 Scheiben Toastbrot
- Butter
- Pfeffer, Salz
- Muskatnuss, Zimt
- Schnittlauch, Petersilie

Hauptgang:

- 1,2 kg Hähnchenteile (Keulen & Brust)
- 200g kleine Zwiebeln (weiß, gelb, rot), geschält und halbiert
- 200g Möhren, gewürfelt
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 200g Sellerie, gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten
- 10 Pfefferkörner, in einem verschlossenen Teefilter
- Bouquet garni aus Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin & Petersilie
- 1 Flasche trockenen Rotwein
- Salz Pfeffer
- Mehl
- 4 EL Butter
- 4cl Cognac
- 1 EL Tomatenmark
- 200g durchwachsener Speck
- 300g kleine braune Champignonköpfe

Dessert:

- 8 Williams-Birnen (reif)
- 1 EL Birnen-Balsamico (oder Apfel-Balsamico)
- 100 ml weißer Traubensaft
- 4 Sternanis
- 6 EL Rohrzucker
- 2 EL Erdnussöl
- 1 Prise Salz
- 3 Zweige Zitronenthymian
- Je 100 g Haselnüsse, Mandeln, getrocknete Cranberrys
- 75 g (4-5 EL) vegane Margarine
- 80 g (5-6 EL) braunen Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 4-5 EL Mandelmilch
- ca. 80 g Reismehl (je nach Konsistenz 1-2 EL zusätzlich verwenden)





Suppe: Sellerie-Most-Suppe

Zubereitung:

Sellerie in Scheiben schneiden, Karotten schälen und halbieren, in Butter leicht anschwitzen. Schalotten würfeln, Knoblauch würfeln und dazugeben und alles mit Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.

Dann 1-2 Selleriescheiben und die Karotten wieder herausnehmen, in Streifen schneiden und beiseitestellen. Die restliche Suppe noch 1 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Toastbrotwürfel in der Pfanne mit Butter goldgelb braten, kräftig Zimt darüber geben und etwas salzen. Noch ein paar Mal schwenken und beiseitestellen. Jetzt den Wein in die Suppe geben und noch einmal aufkochen lassen. Von der Herdplatte ziehen und mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Sahne dazugeben und aufschäumen. Die Sellerie und Karottenstreifen in einen tiefen Teller geben, mit der Cremesuppe aufgießen und mit den Brotwürfeln garnieren.

Hauptgang: Coq au Vin

Zubereitung:

Hähnchenteile zusammen mit dem Wurzelgemüse, den Zwiebeln, dem Knoblauch und den Kräutern in eine Schüssel geben, mit Rotwein aufgießen und den Teefilter mit den Pfefferkörnern reinlegen. An einem kühlen Ort abgedeckt mindestens 24h (bis zu 36 Stunden können sie problemlos eingelegt werden) marinieren lassen.

Danach das Geflügel herausnehmen, abtropfen lassen & in Mehl wenden. Einen großen Bräter auf den Herd stellen, Butter darin schmelzen und die Hähnchenteile nacheinander langsam von jeder Seite goldbraun anbraten.

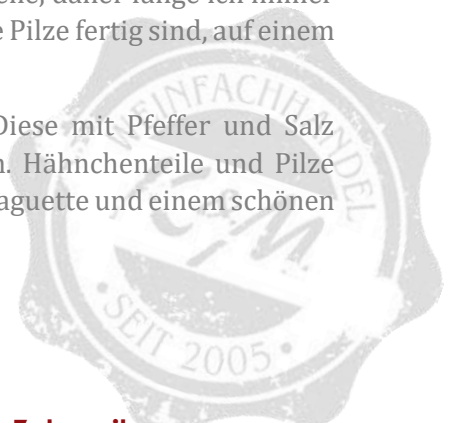
Herausnehmen und beiseitestellen. Marinade durch ein Sieb gießen, Flüssigkeit dabei unbedingt auffangen. Das Bouquet und den Teefilter verwerfen und das Gemüse kurz abtropfen lassen. Speck in dem Bratfett auslassen, nach 3 Minuten das Gemüse zugeben und anschwitzen lassen - mit Cognac ablöschen.

Tomatenmark unterrühren, kurz aufkochen und die Hähnchenteile zufügen. Die Marinade zugießen und ca. 60 Min bei milder Hitze schmoren lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin nebeneinander langsam goldbraun anbraten, danach einmal wenden und von der anderen Seite ebenfalls bräunen. Erst zum Schluss salzen.

Wichtig: Immer nur so viele Pilze in die Pfanne legen, wie sie nebeneinander Platz finden. Und nie so heiß anbraten, dass die Butter verbrennt. Das dauert schon eine Weile, daher fange ich immer damit an, wenn ich die Küchenuhr für das Huhn gestellt habe. Wenn die Pilze fertig sind, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Nach Ablauf der Garzeit die Hähnchenteile aus der Sauce heben. Diese mit Pfeffer und Salz abschmecken und ggf. mit etwas Mehl binden und einkochen lassen. Hähnchenteile und Pilze wieder dazu zugeben, einmal alles erwärmen und mit einem frischen Baguette und einem schönen Glas Rotwein servieren.





Dessert: Birnen-Chutney mit Cranberry-Nuss-Florentiner

Zubereitung:

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Birnenwürfel in Erdnussöl zusammen mit dem Sternanis und dem Rohrzucker sowie einer Prise Salz anschwitzen, mit Birnen Balsamico und Traubensaft ablöschen, Zitronen-Thymian zupfen und dazugeben und alles ca. 20 min köcheln bis ein grobes Kompott entsteht.

Ofen auf 200°C Ober-, Unterhitze vorheizen.

Die Margarine schmelzen lassen, das Reismehl einrühren bis eine glatte Masse entsteht, dann Zucker, Ahornsirup und die Mandelmilch dazugeben und glattrühren. Die Mischung vom Herd nehmen. Die Haselnüsse und die Mandeln grob hacken oder im Blitzhacker grob zerkleinern. Die gehackten Nüsse und die getrockneten Cranberrys hinzufügen und vermischen.

Danach Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse mit feuchten Löffeln als einzelne „Taler“ aufs Backblech geben. Für ca. 15 -20 Minuten backen. Plätzchen abkühlen lassen und zusammen mit dem Birnen-Chutney servieren.

