



## COQ AU VIN

### Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet	1 Möhre
1 weiße Zwiebel	40g Sellerie
50g Staudensellerie	2 Knoblauchzehen
5 weiße Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl
40g Butter	30g geräucherter Speck
0,5l Dulac Chardonnay (von Gourmet Flamand)	100g kleine Champignons (Glas)
250ml Lacroix Gemüsefond (von Gourmet Flamand)	

### Zubereitung:

Möhren und Petersilienwurzel schälen, Staudensellerie putzen. Das Gemüse schräg in große Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch pellen. Geflügel, Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeer und Thymian in eine große Schüssel geben und mit dem Weißwein auffüllen. Fest verschließen und das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Die Marinade durch ein Sieb umschütten. Pfefferkörner und Lorbeerblätter entfernen. Geflügel, Gemüse und Thymian trockentupfen und das Fleisch rundum salzen und pfeffern. Jetzt das Fleisch mit etwas Olivenöl und 15g Butter von beiden Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Nochmals etwas Olivenöl und 15g Butter in den Topf geben. Jetzt Möhren, Sellerie und Zwiebeln dazu geben und mit Mehl bestäuben. Mit der Marinade und dem Gemüsefond auffüllen und etwa 30 Minuten offen kochen lassen. Dann das Fleisch, den Staudensellerie und den Thymian dazu geben, nochmals 15 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit Speck in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl und 10g Butter in eine Pfanne geben. Bei milder Hitze das Speck auslassen, die Champignons dazu geben und goldbraun anbraten.

Die Filetstücke auf Tellern anrichten mit der Sauce übergießen, Speck-Champignon-Mischung darüber geben und sofort servieren. Dazu passen Kroketten oder auch Herzoginkartoffeln.