



## COQ AU VIN MIT KARTOFFELN UND SCHMORGEMÜSE

Im Jahr 2019 eröffnete Christoph Hartmann als Geschäftsführer und Küchenchef die Taverne Johann in Basel. Hinter dem Herd vollzieht der Koch einen Spagat zwischen gehobener und gutbürgerlicher Küche mit regionalen Produkten. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er den Klassiker Coq au Vin mit Kartoffeln und Schmorgemüse zu. Das Rezept ist für 4 Personen.

---

### Das sind die Zutaten:

---

- 4 Bio-Pouletschenkel
- Sonnenblumenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Karotten
- 100 g Rote Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 150 g Speck
- 1 EL Tomatenpüree
- 3 dl Rotwein
- 150 g Kalbsglace
- 200 g Kartoffeln
- 2-3 Wacholderbeeren
- 2-3 Lorbeerblätter

---

### So wirds gemacht:

---

Bio-Pouletschenkel beim Gelenk halbieren. Etwas Sonnenblumenöl in Schmortopf erhitzen. Beide Seiten der Schenkel mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Sobald Öl im Topf heiss ist, die Schenkel in Topf geben. Auf allen Seiten anbraten, bis die Schenkel goldbraun sind. Rosmarin und Thymian dazugeben und kurz mitbraten. Danach Schenkel und Kräuter aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Rote Zwiebeln schälen, ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in denselben Schmortopf geben. Anrösten, bis es goldbraun ist.

Stiele der Champignons abschneiden. Pilze in vier Stücke schneiden. Speck in feine Streife schneiden. Anschliessend Pilze und Speck zum Gemüse dazu geben, umrühren, salzen und pfeffern. Alles schön anrösten. Tomatenpüree dazugeben, umrühren und 1-2 Minuten mitrösten. Das Gemüse anschliessend mit dem Rotwein ablöschen. 1-2 Minuten reduzieren lassen. Kalbsglace dazugeben und umrühren. Nun die Pouletschenkel und die Kräuter zum Gemüse in den Schmortopf geben. Die Kartoffeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben. Nochmals 1-2 Minuten richtig aufkochen, dann den Deckel drauf und für 45 Minuten bei 200°C in den Ofen.

Anrichten:

Schmortopf aus dem Ofen nehmen. Die Kräuter entfernen und den ganzen Topf auf den Tisch stellen, so kann sich jeder selbst bedienen.

Guten Appetit!