

DER FREIHERRLICH- RHEINGAUISCHE WOIGIGGEL



Unser 2019er Riesling Kabinett aus dem Hattenheimer Nussbrunnen gefällt uns persönlich so gut, dass wir ihm hier kurzerhand ein eigenes Rezept gewidmet haben. Im Allgemeinen kennt man unser Gericht vor allem in seiner elsässischen Variante als „Coq au Riesling“ – wir haben uns erlaubt es leicht zu verfeinern.

„Woi“ sagt man im Rheingau zum Wein – und meint dort heute in den meisten Fällen einen Riesling. Das hübsche Wort „Giggel“ bedeutet in der regionalen Mundart „Huhn“. Und damit wären wir auch schon bei einem Thema, das leider weniger zum Giggeln ist. Nämlich dem Schindluder, das mit diesem an sich sehr delikaten Federvieh heutzutage getrieben wird. Das konventionelle „Masthähnchen Handelsklasse A“ ist bei genauer Betrachtung eher eine Schweinerei. Mit Bio-Siegeln kommen wir der Würde des Tieres und vor allem seinem Geschmack schon deutlich näher. Erste Wahl wäre allerdings ein Tier aus „Bäuerlicher Freilandhaltung“ – gerne auch mal bester französischer Provenienz.

1. Das Gericht

Im Original handelt es sich eigentlich um eine eher eintopfartige Angelegenheit. Für unseren „Freiherrlich-Rheingauischen Woigiggel“ lösen wir uns davon und gehen das Ganze etwas elaborierter an. Zugegebenermaßen bringt das einen gewissen Aufwand mit sich, jedoch – wie so oft – auch deutlich mehr Finesse und Genuss. Die einzelnen Zubereitungsschritte haben wir hier ausführlichst beschrieben. Und diese sind übrigens auch ohne große Kochkünste zu meistern. Um allen Partien des Tiers in idealer Weise gerecht zu werden, bereiten wir sie getrennt zu: Die Brüste wollen wir auf der Haut kurzbraten, damit sie schön saftig bleiben. Ober- und Unterkeulen werden mit Riesling und Aromaten mariniert und dann langsam im Hühnerfond geschmort. Letzteren ziehen wir uns natürlich selbst aus der verbliebenen Karkasse, er ist dann zugleich die Basis für unsere Sauce. Last but not least verwandeln wir die Hühnerhaut in einen krossen Chip.

Die Verbindung von Huhn und Riesling ist per se schon ein „Match made in Heaven“! Dem fügen wir hier nur noch gebratene Champignons, gedünstete Schalotten sowie – als Shuttle für die Sauce – einen klassischen Serviettenkloß hinzu. Optional kann man die Sauce vielleicht noch mit etwas Estragon verfeinern. Seine ätherisch-würzige Schärfe harmoniert hier ganz wunderbar. Wer gerne noch etwas tiefer in die Tasche greifen möchte, kann die Beilagen-Champignons auch durch edle Morcheln ersetzen. Selbst Trüffeln wären hier durchaus denkbar. Aber eigentlich bedarf dieses Gericht keiner weiteren Erhöhung.

Wir gehen hier bei den Mengenangaben von einem Hauptgericht für 4 Personen aus. Sollte der Woigiggel als Zwischengang in einem Menü dienen, genügen die Mengen – auch ohne den Kloß – für bis zu 8 Personen. Wer sich hingegen alleine oder zu zweit an den Vogel macht, kann die nicht benötigten Hühnerteile sowie den anteiligen Fond ohne nennenswerte Qualitätseinbußen für bis zu 3 Monate einfrieren – und hat so ein weiteres Festmahl in petto.

Übrigens: Der gesamte Aufwand liest sich durch die ausführliche Beschreibung weit umfangreicher als er sich dann in der Praxis erweist. Beim Probekochen wurde das Gericht – abzüglich der Einkaufs- und Marinierzeit – von einer Person mit etwas Küchenpraxis entspannt in zirka 5 Stunden zubereitet. Wobei diese Zeit auch die reinen Gar- und Schmorzeiten umfasst, in denen man sich größtenteils auch anderen Dingen widmen kann – wie der Vorbereitung einer kleinen Vorspeise und eines Desserts. Steht man zudem nicht alleine in der Küche, geht die eigentliche Arbeit natürlich noch sehr viel schneller von der Hand. Und widmet man sich der Sache dann noch mit einer gesunden Mischung aus Sportsgeist und Gelassenheit – und zwischendurch vielleicht einem kleinen Schluck Wein –, dann holt man das Kochen aus dem Reich der Mühen in das der sinn- und freudvollen Zeitvertreibe.

2. Die Zutaten

- 1 Spitzenhuhn aus bäuerlicher Freilandhaltung
- 250 g Champignons für den Fond
- 20-24 schöne, mittelgroße Champignons als Beilage
- 12 schöne, mittelgroße Schalotten
- 1 Schalotte (Kloß)
- 0,75 l einfacher, aber guter trockener Riesling
- 3-4 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- 8 Wacholderbeeren
- 15 schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsaat
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 Gefrierbeutel (6 l)
- Frischhaltefolie
- 100 g altbackenes Brötchen oder Weißbrot
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer gemahlen
- Muskatnuss gerieben
- Cayennepfeffer
- Optional: frische glatte Petersilie
- 1 x Süßrahmbutter 1 x Butterschmalz
- 2 TL Weizenmehl (Typ 405)

3. Die Zubereitung – Teil 1

So. Nun gehen wir aber in medias res: Den Einkauf, das Zerlegen, das Marinieren sowie das Fondkochen erledigen wir idealerweise bereits am Vortag. Die Keulenteile haben so ausreichend Zeit, in der Marinade durchzuziehen. Der Fond kann bei winterlichen Temperaturen (unter + 7 °C) einfach über Nacht auf dem Fensterbrett oder dem Balkon auskühlen und lässt sich so leichter entfetten. Auch den Serviettenkloß kann man gut am Vortag zubereiten, um vor dem eigentlichen Festschmaus dann weniger Stress zu haben.

3.1 Die Zerlegen

Wer noch nie ein ganzes Huhn verarbeitet hat, dem sei das Bonmot „Fürchte dich nicht!“ mit auf den Weg gegeben – es ist wirklich kein Hexenwerk. Novizen finden hier auf YouTube Unterstützung: <https://www.youtube.com/watch?v=fzqERI5y6Qs&t=409s>. In diesem Video ist eigentlich alles Wesentliche gut erklärt. Allerdings empfehlen wir für unsere Zwecke mit dem Auslösen der Brüste zu starten, um deren Haut möglichst unversehrt zu erhalten. Außerdem ziehen wir nach dem Zerlegen auch die Haut der Ober- und Unterkeulen sowie des Rückens ab und stellen diese für unsere Chips beiseite. Alle übrigen Abschnitte und die Karkasse bitte für den Fond aufbewahren – lediglich der Bürzel wandert in den Müll, weil er eventuell Bitterstoffe im Fond hinterlassen würde. Am Ende liegen also folgende Teile vor uns:

- 2 Brüste mit Haut
- 2 Oberkeulen ohne Haut
- 2 Unterkeulen ohne Haut
(Bitte hier unbedingt die Sehnen am Fußgelenk durchtrennen)
- 4 oder mehr möglichst große Hautstücke
- 1 Karkasse + die Flügel + alle übrigen Abschnitte (für den Fond)

Bis auf die Stücke für den Fond wandert alles erst mal zurück in den Kühlschrank.

3.2 Der Fond

Hühnerkarkasse + Abschnitte
250 g Champignons

Es empfiehlt sich zunächst, die Karkasse noch mal zu zerteilen. Das geht am einfachsten, indem man unterhalb des Brustkorbs einschneidet, die Wirbelsäule durchbricht und dann mit dem Messer den Rücken vollends durchtrennt. Die Karkassenteile, die Flügel und alle weiteren Abschnitte verteilen wir dann auf einem Backblech und schieben sie bei 180 °C Umluft in den Backofen, um sie leicht anzurösten und einen Teil des Fetts loszuwerden. Zwischendurch kann man die Teile auch mal wenden. In der Zwischenzeit schneiden wir die 250 g Champignons für den Fond in Scheiben. Sobald die Hühnerteile im Ofen leicht gebräunt sind, nehmen wir sie vom Blech und gießen einen knappen EL des angesammelten Hühnerfetts in einen großen Topf (und das übrige Fett vorsichtig in den Biomüll – keinesfalls in den Ausguss!). Darin braten wir die Champignonscheiben an und geben die gebräunten Hühnerteile dazu. Schließlich kratzen wir noch den verbliebenen Röstansatz vom Blech. Auch der wandert in den Topf, den wir dann mit kaltem Wasser aufgießen, so dass alles gerade schön schwimmt. Dann lassen wir das Ganze ohne Deckel einmal kurz aufkochen und reduzieren die Hitze so weit, dass der Fond zieht wie ein Tee, also gerade knapp am Siedepunkt. Zu Beginn steigt etwas Schaum auf, den wir mit einem Löffel grob abschöpfen. Danach kann man die Sache sich weitgehend selbst überlassen und muss lediglich hin und wieder die Temperatur prüfen. Fertig ist der Fond, wenn man die Karkasse mit einem Kochlöffel zerdrücken kann – dann lassen wir das Ganze auskühlen. Bei Außentemperaturen unter 7 °C kann man den Topf dazu wie gesagt einfach über Nacht mit Deckel aufs Fensterbrett stellen. Übrigens: Nicht erschrecken, wenn Ihr Fond in diesem Zustand zwar gut duftet, aber noch keinen besonderen Geschmack hat. Es fehlt hier noch weitgehend der eigentliche Fleischgeschmack und vor allem das Salz – und auch die Reduktion wird später wahre Wunder vollbringen.

3.3 Das Marinieren

Sobald der Fond im Topf köchelt, widmen wir uns parallel bereits dem nächsten Schritt, dem Marinieren. Für die perfekte Mariage mit dem Riesling wollen wir die vier Keulenteile über Nacht in einer Marinade aus Wein und Aromaten einlegen. Das geht am besten in einem ausreichend großen Gefrierbeutel. Außerdem benötigen wir die folgenden Zutaten:

500 ml trockener Riesling

Es muss für diesen Zweck nicht der allerteuerste Tropfen sein, da er später ohnehin weitgehend verkocht, aber natürlich auch nicht gerade der billigste oder gar ein fehlerhafter Wein. (Lediglich zum Finalisieren der Sauce empfehlen wir, tatsächlich auch ein Schlückchen vom Wein zu opfern, der später auch das Gericht begleiten soll.)

3 mittelgroße Zwiebeln, geachtelt
4 Knoblauchzehen, geviertelt
2-3 Lorbeerblätter
6 Gewürznelken

8 Wacholderbeeren, angequetscht
15 schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
1 TL Fenchelsaat
1 TL getrockneter Thymian

Alle Zutaten geben wir mit den Keulenteilen gut durchgemischt in den Gefrierbeutel, entfernen die Luft, verschließen diesen und lagern ihn in einer Schüssel im Kühlschrank.

3.4 Der Serviettenkloß

Diese sehr traditionelle Beilage ist denkbar einfach zuzubereiten und uns besonders sympathisch, weil sie auf Resteverwertung basiert. So richtig gut gelingt der Kloß nämlich nur mit Brötchen oder Weißbrotresten, die ihren Frischezeitpunkt bereits deutlich überschritten haben und so zäh und trocken sind, dass man sie gerade noch schneiden kann. Sie sind im Idealfall dennoch von guter handwerklicher Bäckerqualität – nur notfalls tut's auch abgepackter Scheibenttoast.

Wie gesagt kann man auch den Kloß problemlos bereits am Vortag zubereiten, während der Fond kocht. Zum Servieren muss er dann nur in Scheiben geschnitten und leicht in Butterschmalz angeröstet werden. Es empfiehlt sich übrigens, hier gleich eine etwas größere Menge zuzubereiten. Der Kloß ist in Folie gewickelt im Kühlschrank ein paar Tage haltbar oder lässt sich auch gut für einige Wochen einfrieren. Schneidet man ihn dazu in Scheiben, die man zunächst nebeneinanderliegend oder durch Pergamentpapier getrennt einfriert, kann man ihn auch gut portionsweise entnehmen und hat so immer eine nicht ganz alltägliche, hausgemachte Beilage zur Hand.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Für 4 kleine Beilagenportionen sollten wir folgende Zutaten bereitstellen bzw. die Mengen im Verhältnis anpassen:

- | | |
|---|---|
| - 100 g altbackene Brötchen, grob in zentimeterdicke Würfel geschnitten | - Salz |
| - 125 ml Milch (je nach Trockenheit der Brötchen auch etwas mehr) | - Muskatnuss (am besten frisch gerieben) |
| - 1 Ei | - 1 EL Butter |
| - 1 Schalotte, fein gewürfelt | - optional etwas frische Petersilie, fein gehackt |

Die Brötchenwürfel in eine Schüssel geben. Die Butter bei nicht zu hoher Hitze in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Sobald sie beginnt zu schäumen, die Schalottenwürfel dazugeben und glasig dünsten. Dann die Milch, eine ordentliche Prise Salz und etwas Muskat zugeben, das Ganze kurz aufkochen lassen, über die Brotwürfel geben und alles grob vermengen. Dann das Ei in ein Schälchen aufschlagen, mit einer Gabel homogen verrühren und ebenfalls zur Kloßmasse geben. Alles noch mal gut vermengen und für 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit genug Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, dass der Kloß darin schwimmen kann. Dann die Kloßmasse mit angefeuchteten Händen auf ein großes Stück Frischhaltefolie (oder auch mehrere) geben, zu einer Rolle mit rund 6 cm Durchmesser formen und diese nicht zu fest in die Folie wickeln. Die Enden links und rechts gut verdrehen und verknoten oder mit einem Stück Küchengarn zusammenbinden. Dann ab damit in das kochende Wasser, die Hitze sofort reduzieren und das Ganze am Siedepunkt für 30 min. ziehen lassen. Anschließend den Kloß rausnehmen und in der Folie auskühlen lassen. Die rundlichen Enden kann man zum Probieren schon mal abschneiden und weiß dann, ob man dann beim Anbraten noch ein bisschen würzen sollte oder ob man zu viel Salz im Kloß später austarieren muss, indem man andere Komponenten weniger salzt.

Kurz zur Frischhaltefolie: Die heute haushaltsüblichen Folien bestehen aus Polyethylen, kommen ohne Weichmacher aus und sind im Allgemeinen bis 130 °C hitzebeständig, ohne Schadstoffe abzugeben. Viele Hersteller weisen auch auf der Packung die Maximaltemperatur aus. Da unser Kochwasser im Topf maximal 100 °C erreicht, besteht hier also keinerlei Gefahr. Wer dem Kunststoff dennoch nicht traut, sollte sich einfach der klassischen Methode bedienen, die dem Kloß seinen Namen gab, und ihn in einem Baumwolltuch garen. Dazu genügt ein einfaches Geschirrtuch, das man kurz wässert und gut auswringt. Mit dem feuchten Tuch dann wie mit der Folie verfahren und die Enden mit Küchengarn verknoten. Den Kloß ebenfalls im Tuch auskühlen lassen.

Und so wären wir mit den Vorbereitungen für den ersten Tag bereits am Ende. Die gute Nachricht: Den arbeitsreichsten Teil haben wir damit hinter uns!

4. Die Zubereitung – Teil 2

Wir nähern uns dem Festmahl! Was man jetzt noch ganz stressfrei vorbereiten kann, lange bevor das Essen auf dem Tisch stehen soll, ist das Einreduzieren des Fonds zu einer Essenz seiner selbst sowie das Garen der Keulenteile. Alles Weitere geschieht dann à la minute vor dem Servieren. Hier die einzelnen Schritte:

4.1 Saucenansatz, Keulen, Gemüsevorbereitung

Zunächst gießen wir den abgekühlten Fond durch ein feines Sieb ab. Wenn er kalt genug ist, bleibt dabei auch das überschüssige Fett zurück – ansonsten bitte weitgehend abschöpfen. Rund 400 ml Fond stellen wir für später zur Seite. Den Rest geben wir zurück in den zwischenzeitlich schnell ausgespülten Fond-Topf.

Dann holen wir unsere Beutel mit der Marinade aus dem Kühlschrank, fischen die vier Keulenteile sauber heraus und gießen den restlichen Inhalt ebenfalls durch das Sieb in eine Schüssel. Die Keulen trocknen wir sorgfältig mit Küchenkrepp, erhitzen etwas Butterschmalz in einem Topf, pfeffern und salzen, braten sie rundum an und bestäuben sie zwischendurch mit 2 gehäuften TL Mehl. Dann geben wir die übrigen festen Bestandteile aus der Marinade dazu und dünsten diese kurz mit. Anschließend löschen wir mit der Marinadeflüssigkeit ab und gießen mit dem Fond auf bis alles gut bedeckt ist. Einmal kurz aufkochen lassen. Danach sollte das Ganze wie beim Fond knapp am Siedepunkt ziehen, bis die Keulen gar sind. Das prüft man am besten durch einen Stich mit einer Rouladennadel knapp am Knochen vorbei. Dabei sollte kein Widerstand mehr zu spüren sein. Wie lange die Keulen garen müssen, hängt dann auch stark vom Alter, der Rasse und den Haltungsbedingungen des Tieres ab.

Während die Keulen garen, nehmen wir die beiden Gemüsebeilagen in Angriff:

12 mittelgroße, wohlgeformte Schalotten

20 mittelgroße Champignons

Die Schalotten schneiden wir an der Spitze oben möglichst knapp an, so dass wir die trockenen äußeren Häute abziehen können, das Innere jedoch weitgehend intakt bleibt. Sollte sich das Abziehen schwierig gestalten, entfernen wir einfach auch noch die oberste saftige Schicht. Auch den Wurzelansatz schälen wir nur soweit ab, dass nur die trockenen Teile weg sind. Die Champignons befreien wir mit Küchenkrepp von Verunreinigungen und schneiden die Stiele direkt unter dem Hut ab. Schalottenschalen und Champignonstiele können übrigens auch gerne noch in unseren Topf mit den Keulen wandern. Die so vorbereiteten Gemüse stellen wir beiseite.

Sobald die Keulen gar sind, nehmen wir sie aus der Garflüssigkeit und parken sie in einem kleinen, ofentauglichen Topf mit den 400 ml Fond, die wir zuvor beiseite gestellt hatten. So können diese einfach auskühlen und kurz vor dem Servieren wieder erwärmt werden.

Während all dem reduzieren wir auch den übrigen Fond, indem wir ihn einfach bei mittlerer Hitze kochen lassen. Hinzu kommt dann noch die Garflüssigkeit der Keulen, die wir wieder durch das Sieb gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen. Beides zusammen gießen wir in einen kleineren Topf – am besten eine Stielkasserolle – und kochen es ein, bis es die gewünschte geschmackliche Intensität hat. Dabei die Flüssigkeit immer wieder mal mit einem Schneebesen durchrühren und die Rückstände an der Topfwand zurück in die Sauce schaben.

Am Ende bleibt von unserer Huhn-Champignon-Essenz noch die Menge von 1-2 Kaffeetassen – also so viel, dass vier Personen später ausreichend Sauce auf dem Teller haben, eventuell auch etwas mehr. Wenn sich die Flüssigkeitsmenge im Topf diesem Umfang langsam nähert, beginnen wir schon mal mit dem Abschmecken. Bislang hat unsere Sauce kaum Salz gesehen. Davon geben wir schon mal zwei, drei Prisen hinein, denn erst so werden die Aromen richtig schmeckbar. Aber Vorsicht: final salzen wir erst ganz zum Schluss. Jetzt wäre auch der optimale Zeitpunkt für den optionalen getrockneten Estragon gekommen, der auch eine Weile mitkochen muss, um sich zu entfalten. Außerdem richten wir nun unseren Geschmackssinn auf das Verhältnis von Süße und Säure. Letztere sollte deutlich zu schmecken sein und vermutlich benötigen wir noch etwas Riesling (Kochwein), um nachzuhelfen. Ist zu viel Säure im Spiel hilft hingegen eine Prise Zucker. Last but not least sollte unsere Sauce auch eine leicht scharfe Dimension haben, dafür nehmen wir in kleinen Prisen den Cayenne-Pfeffer – auch hier ist mengenmäßig Vorsicht geboten. Sind wir geschmacklich dann nahe am Ziel stellen wir auch den Saucenansatz beiseite – Bindung und Feinschliff folgen später.

Zeit für ein Ruhepäuschen vor dem letzten Gefecht. Während diesem machen wir uns Gedanken über die Präsentation bei Tisch. Offen gestanden ist es in einer Haushaltsküche gar nicht so einfach, vier Teller so dekorativ anzurichten, wie das auf unserem Foto der Fall ist, ohne dass das Essen letztlich fast kalt auf den Tisch kommt. Profis nutzen dafür besondere Wärmelampen. Zu Hause braucht man zumindest ein bis zwei Paar helfende Hände mit klar verteilten Aufgaben. Als Einzelkämpfer in der Küche sollte man sich diesen Stress ersparen und folgendermaßen vorgehen: Keulen, Pilze und Schalotten kommen in einer vorgewärmten Schüssel oder besser noch in einer Terrine mit Deckel auf den Tisch. Die Sauce separat – vielleicht in einer vorgewärmten Sauciere, so man hat, oder einfach im Topf. Die Brüste servieren wir bereits portionsweise aufgeschnitten auf einer Platte, umringt von den gerösteten Serviettenkloßscheiben und den Hühnerhautchips. Auch so ließe sich das Ganze einigermaßen festlich anrichten und entspräche dabei eben eher einem gemütlichen Familienessen anstelle einer (eventuell missglückten) Haut-Cuisine-Inszenierung.

5. Die Zubereitung – letzter Teil

Endspurt! Für die letzte heiße Phase lohnt es sich, eine stichwortartige Checkliste an die Külschrantür zu heften und alles an Zutaten und Gerätschaften bereitzustellen – der Profi spricht hier vom „Mis en Place“. Und das sind dann die letzten Schritte in der strategisch sinnvollen Reihenfolge:

5.1 Etwas mehr als eine Stunde vor dem Anrichten nehmen wir die Hühnerbrüste aus der Kühlung und lassen diese Raumtemperatur annehmen. Das ist grundsätzlich das A und O beim Kurzbraten von Fleisch, wenn es später nicht trocken und zäh sein soll.

5.2 Als nächstes heizen wir den Backofen auf 180 °C mit Ober- und Unterhitze – für unsere Hühnerhautchips: Wir nehmen ein Backblech, legen einen Bogen Backpapier darauf, breiten auf der einen Hälfte die Hühnerhautstücke mit der Innenseite nach unten aus und salzen diese ganz leicht. Dann klappen wir die zweite Hälfte des Backpapiers darüber und beschweren das Ganze mit einer backofenfesten Auflauf- oder Backform. Das Blech schieben wir so auf die mittlere Schiene. Nach ca. 25 Minuten (Timer einstellen!) prüfen wir den Stand der Dinge und rösten ggf. weiter. Die Haut sollte am Ende schön braun sein. Sobald das der Fall ist, nehmen wir sie raus und lassen sie auf einem Küchentrepp abtropfen. Die Chips können ruhig abkühlen. Den Backofen regeln wir dann auf 80 °C runter und schieben auf der untersten und der mittleren Schiene je ein Gitter oder Blech ein. Er dient ab jetzt als Warmhaltestation.

5.3 Nun vergewissern wir uns, dass folgende Dinge bereitstehen:

- | | |
|--|---|
| - 1 Pfanne zum Braten der Hühnerbrust | - 1 Saucenlöffel |
| - 1 Pfanne/Topf zum Braten der Pilze | - Butterschmalz zum Braten |
| - 1 große Pfanne zum Braten der Kloßscheiben | - Kalte Butter zum Montieren der Sauce und Dünsten der Schalotten |
| - 1 Topf zum Dünsten der Schalotten | - Pfeffer |
| - (Töpfe und Pfannen sollten so groß sein, dass das Gargut nebeneinander passt.) | - Salz |
| - Der Topf mit den geschmorten Keulen im Karkassenfond | - Zucker |
| - 1 Schneidebrett mit Messer zum Portionieren der fertigen Brust | - 2-3 EL vom Tischwein für die Sauce |
| - 1 großer Löffel zum Anrichten | - Der Rest des Kochweins |
| | - 4 Essteller (Diese deponieren wir schon mal im Backofen) |

Weinkühler, Gläser und Essbesteck können zu dem Zeitpunkt auch bereits am Tisch arrangiert werden.

5.4 Als nächstes erhitzen wir die Keulen mit dem Fond im Topf. Sobald der Fond einmal kurz aufgeköcht ist, stellen wir den Topf mit Deckel in der vorgeheizten Backofen.

5.5 Die Schalotten: Butter in einem Topf erhitzen, die ganzen Schalotten hineingeben, leicht pfeffern und gut salzen und mit einem Schuss des Kochweins ablöschen. Anschließend bei nicht zu hoher Hitze im geschlossenen Topf dünsten. Je nach Größe machen wir nach 15 Minuten (Timer!) den Rouladennadeltest. Die Schalotten dürfen im Inneren noch leicht Widerstand leisten. Dann von der Hitze nehmen und im geschlossenen Topf beiseite stellen.

5.6 Die Champignons: Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Champignons bei mittlerer Hitze mit dem Anschnitt nach unten hineinlegen und einige Minuten braten. Danach umdrehen und nochmals einige Minuten braten. Dann pfeffern, salzen, durchschwenken und die Hitze ausschalten. Champignons und Schalotten können auch in einer Schale offen im Backofen geparkt werden, wenn's am Herd eng wird.

5.7 Die Hühnerbrust: Diese hat nun eine knappe Dreiviertelstunde Warm-up hinter sich. Beim hantieren damit unbedingt auf Hygiene achten. Wenig Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Brüste von beiden Seiten pfeffern, salzen, mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und gerade am Anfang immer wieder mit dem Pfannenwender fest andrücken, damit die Haut überall Bodenkontakt hat. Vorsicht vor spritzendem Fett – vor allem wenn zu viel Schmalz in der Pfanne ist. Die Brüste lassen wir ruhig ganze 6-7 Minuten bei mittlerer Hitze so auf der Haut braten. Dann prüfen wir, ob sie uns schon genügend gebräunt erscheinen. Wenn das der Fall ist, drehen wir sie um und lassen sie noch ein paar Minuten von der anderen Seite braten. Anschließend nehmen wir sie aus der Pfanne und legen sie auf einem kalten Blech mit der Hautseite nach oben in den Backofen, wo sie noch einige Minuten ruhen sollten. Das Fett aus der heißen Pfanne abgießen und den Bratansatz mit etwas Wasser ablöschen, das wir wieder weitgehend einkochen lassen, um das Ganze dann in unsere Sauce einzurühren.

5.8 Die Sauce: Während die Hühnerbrüste noch in der Pfanne schmurkeln, stellen wir die Sauce auf den Herd und bringen sie unter eifrigem Rühren mit dem Schneebesen erneut zum Kochen. Wir geben noch 2 EL vom Tischwein dazu, schmecken sie final ab und reduzieren dann die Hitze auf ein Minimum. Dann schlagen wir mit dem Schneebesen kleine Stücke kalter Butter ein, bis sich eine leichte Bindung einstellt. Fertig! Und jetzt am besten nur noch abgedeckt warm halten und nicht noch einmal kochen. Ein letztes Mal abschmecken, am besten im direkten Vergleich mit einem Schlückchen von unserem Kabinett. Sollte die Sauce den Wein überdecken oder uns zu konzentriert vorkommen, bleibt zum Korrigieren noch der mildere Fond, in dem wir die Keulen aufgewärmt haben. (Ansonsten diesen später einfach einfrieren und als Basis für andere Gerichte nutzen.)

5.9 Serviettenkloß: Wir schneiden pro Person ein bis zwei dickere Scheiben vom Kloß ab, erhitzen etwas Butterschmalz bei nicht zu hoher Hitze in der Pfanne und rösten die Kloßscheiben darin von beiden Seiten goldbraun an.

5.10 Anrichten: Nun holen wir die Keulen, Brüste und die heißen Teller aus dem Ofen, legen zunächst die Knödelscheiben und die geschmorten Keulen an und nappieren das Fleisch der Keulen großzügig mit Sauce. Wenn man dabei die Stielkasserolle direkt über dem Teller hält, vermeidet man unschöne Saucentropfen. Als nächstes verteilen wir die Schalotten und die Champignons ungleichmäßig drumherum. Dann schneiden wir die Brust längs in zwei gerechte Hälften (am besten mit der Hautseite nach unten liegend) und drappieren diese dekorativ über das ganze übrige Arrangement, damit wir etwas an Höhe gewinnen. Zu guter Letzt klemmen wir den Hautchip wie ein Segel zwischen Brust, Keule und Knödel. Fertig!

Wenn alles gutgegangen ist, haben Sie und ihre Lieben nun einen fantastischen Teller vor sich stehen: Die ganz simpel im eigenen Fett frittierte Hühnerhaut ist wunderbar kross mit einem einzigartigen Aroma, die Brust auf der Haut leicht knusprig und innen schön saftig mit feinem Biss, das Fleisch der Keulen fällt vom Knochen und lässt sich mit der Zunge zerdrücken, die Sauce ist ein tiefgründiges, vollmundiges und zugleich frisches Konzentrat aus Huhn und Riesling – mit einer feinen Pilzphase unterlegt, das Beilagen-Trio fügt sich ebenfalls ganz herrlich in sein Schicksal. Und dann kommt natürlich unser Kabinett ins Spiel, der mit seiner Frucht, dem feinen Säurenerv und der würzigen Mineralität einerseits mit den Aromen des Tellers wunderbar verschmilzt, andererseits mit seiner kühlen Frische dem wärmenden Gericht auch etwas entgegensetzt. So soll es sein. Und dann überkommt einen das gute Gefühl, dass sich alle Mühen gelohnt haben und die Welt im Kern eine gute ist. Zumindest mit einem feinen Huhn auf dem Teller und einem guten Riesling im Glas ...

Wir wünschen gutes Gelingen!