



SILVESTERREZEPT

Rheingauer Woihinkelche mit Champignons

Herausfordernd kann es manchmal auch sein, ein leckeres Gericht zu finden, das man gerade an Feiertagen wie Silvester auf-tischen kann. Ohne überbordenden Aufwand und mit Achtsamkeit für das, was Region und Saison just hergeben. Nelson Müller hatte da eine Idee. Für LIVINGin! suchte er seine Version eines Klassikers heraus: Mit einem jungen Weinhähnchen lässt es sich genussvoll ins neue Jahr hinein dinieren. Dazu inspirieren lassen hat sich der Meister im Rheingau. Viel Spaß beim Nachkochen!



HEIMATLIEBE Meine deutsche Küche

VON NELSON MÜLLER

Heimat ist für Nelson Müller ein Herzens-thema – das spürt und schmeckt man in deutschen Rezepten aus allen Regionen, die er in einem liebevoll gestalteten Koch-buch zusammengestellt hat.

218 x 278 mm, fester Einband (mit Leinenrücken); mit ca. 200 farbigen Fotos; ISBN: 978-3-8310-3648-6; 24,95 Euro

RHEINGAUER WOIHINKELCHE mit CHAMPIGNONS

bon
appétit

Wo Wein angebaut wird, trinkt man ihn nicht nur gern, sondern verwendet ihn auch zum Kochen. Für das Woihinkelche, ein junges Weinhähnchen, gibt es die verschiedensten Rezepte sowohl mit Rotwein als auch mit Weißwein. Für mein Hinkelche, das ganz ähnlich zum Beispiel in der Pfalz gegessen wird, verwende ich gern einen Riesling, weil seine fruchtige und trockene Note sich mit dem Hähnchenfleisch und den Pilzen so gut ergänzt.

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNGSZEIT

Das Hähnchen unter fließendem kaltem Wasser waschen und trocken tupfen, dann in Portionsstücke zerlegen und leicht salzen. In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Perlzwiebeln darin einige Sekunden blanchieren. Abgießen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen – jetzt lassen sie sich ganz einfach schälen. Den Estragon waschen und trocken schütteln.

1 ¾ STUNDEN

ZUTATEN

1 HÄHNCHEN (CA. 1,2 KG)

SALZ

200 G PERLZWIEBELN

5 STÄNGEL ESTRAGON

3 EL BUTTERSCHMALZ

100 G GERÄUCHERTER
BAUCHSPECK, GEWÜRFELT

20 ML WEINBRAND

500 ML RIESLING

300 ML GEFLÜGELBRÜHE

2 LORBEERBLÄTTER

FRISCH GEMAHLENER
PFEFFER

300 G KLEINE CHAMPIGNONS

200 G SCHLAGSAHNE

2 EIGELB

In einem Schmortopf 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenteile darin bei starker Hitze kurz anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Temperatur reduzieren, Zwiebeln und Speck im heißen Fett bei mittlerer Hitze 4 Minuten anschwitzen. Mit dem Weinbrand ablöschen (s. Tipp) und die Flüssigkeit verkochen lassen. Den Riesling und die Geflügelbrühe angießen, 3 Stängel Estragon und Lorbeerblätter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch wieder einlegen, alles aufkochen und mit leicht schräg aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren.

Die Champignons putzen. Von den restlichen Estragonstängeln die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Das restliche Butterschmalz (1 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin bei starker Hitze anbraten. Die Sahne in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts leicht anschlagen und die Eigelbe unterziehen.

Die Hähnchenteile aus dem Topf heben, Lorbeer und Estragon wieder entfernen. Den Topf vom Herd nehmen und den Sud leicht abkühlen lassen. Die Sahne-Eigelb-Mischung mit dem fein geschnittenen Estragon unter den Sud ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch und Champignons wieder in die heiße Sauce legen, aber die Sauce nicht mehr kochen lassen.



©DK VERLAG/MANUELA RÜTHER

MEIN TIPP

WER ES SICH ZUTRAUT,
KANN DAS FLEISCH MIT
DEM WEINBRAND AUCH
FLAMBIEREN.

Zünden Sie den Alkohol am besten mit einem langen Streichholz schon in einer Suppenkelle an und gießen Sie ihn dann über das Fleisch. Stellen Sie vor dem Flammbieren immer sicher, dass keine brennbaren Gegenstände in der Nähe liegen.