

Dino in Rotwein

Große Hähne sind so selten wie kleine Erbsen. Aber wenn man auf dem Markt einen findet, heißt es zugreifen: Für einen köstlichen Coq au vin

Er war sieben Monate alt und wog etwas mehr als drei Kilo. „Körnergefüttertes Geflügel aus freier Aufzucht“ stand auf dem Schild am Stand des jungen Mannes, der jeden Samstag auf dem Markt seine Poularden, Perlhühner und – neuerdings – seine Dreikilohähne feilbietet. Da ich ständig auf der Suche nach fetten Suppenhühnern bin und das Geschlecht des toten Vogels nicht erkannte, fragte ich erwartungsvoll: „Zum Kochen?“ Er schüttelte den Kopf: „Coq au vin!“ belehrte er mich in der knappen Form, mit der man begriffsstutzigen Ausländern das Wesen der französischen Küche erklärt. Große Hähne sind so selten wie kleine Erbsen.

Also habe ich ihn gekauft.

Meine Familie hält es für eine Marotte, daß ich so oft Dinge kaufe, die der normale Mensch nicht gern auf dem Teller hat. Meistens gibt man mir deshalb einen Aufpasser mit, damit ich nicht mit Hammelhoden zurückkomme oder mit Polypen von der Größe eines Bienenkorbs.



Beim Coq au vin habe ich keine Bedenken. Den mögen sie. Das Rezept habe ich einige Male ausprobiert; allerdings mit Poularden. War nicht schlecht. Jetzt aber sollte es ganz authentisch sein: Coq au vin rouge, wie ihn meine Freunde in Fleurie kochen. Oder so ähnlich. Ich bereitete vor: 200 g geräucherter Speck und 500 g Tomaten, beides gewürfelt, 4 Lorbeerblätter, 1 gewür-

felte Karotte, 3 Zweige Thymian, 25 kleine Zwiebelchen, enthäutet, 4 Knoblauchzehen, 1 doppelten Cognac, 2 EL Olivenöl, 1 EL zermörserte schwarze Pfefferkörner, 1 Flasche Rotwein.

Es soll Zeiten gegeben haben, da verlangte die Köchin für dieses Rezept vom Hausherrn eine Flasche Chambertin. Ich leiste mir einen kräftigen Côtes du Rhône und erinnere mich an Gérard Corntembert, der für die Sauce zu seinen Rotweinhähnchen vier Flaschen Beaujolais einkochen ließ, bis nur noch ein halber Liter übrig war. Mit im Topf waren bei ihm große Mengen Zwiebeln, Tomaten und – ein Stück Bitterschokolade.

Mit einem Stoßgebet mache ich mich an das Zerlegen des Vogels. Schon bei den ersten Schnitten wird mir klar, daß Vögel von den Ursauriern abstammen. Dieser Gockel besonders. Mein schweres Kochmesser wird schartig, ich greife zum Küchenbeil, die Knochen splintern. Anstatt in die traditionellen acht Stücke zerteile ich den Gockelsaurus in zwölf. Im Bräter brate ich den Speck in etwas Öl an. Dahinein kommen die Zwiebelchen, die Karotte sowie Thymian, Lorbeer und Knoblauch. Die Zwiebeln werden goldbraun. Ich fische alles mit der Schöpfkelle aus dem Topf und brate darin die Fleischstücke an. Kräftig salzen und mit dem gemörserten Pfeffer bestreuen. Cognac darüber und flambieren: Herrlicher Duft! Dann kommen Zwiebelchen, Knoblauch Karotte und Kräuter wieder in den Topf. Bis jetzt sind mehr als sechzig Minuten vergangen!

Nun mische ich die Tomatenwürfel unter das Fleisch, drehe die Hitze größer

und gieße jetzt, endlich, den Wein in den Topf, bis die Fleischstücke fast bedeckt sind. Abschmecken und nachsalzen. Deckel drauf und in den 180 Grad heißen Ofen. Zwei Stunden, hatte der Verkäufer gemeint, würde der Gockel brauchen. Doch nach einer guten Stunde ist er bereits gar. Das lange Anbraten hat ihm wohl ziemlich zugesetzt.

Also fische ich die Fleischstücke aus dem Bräter und lege sie in eine Schüssel mit Deckel. Danach die kleinen Zwiebelchen, sofern sie noch nicht zerkoht sind. Die Schüssel kommt in den abgeschalteten, aber immer noch warmen Backofen, während ich mich um die Sauce kümmere. Die entsteht aus dem Schmorsud im Bräter. Ihn gieße ich durch ein Sieb in eine Kasserolle und



drücke ihn leicht aus. Es bleibt immer noch viel Flüssigkeit, die ich nun auf starker Hitze um die Hälfte einkochen lasse. Wunderbarerweise ist kein Nachwürzen nötig und ein Sahnezusatz schon gar nicht. Die Sauce schmeckt leicht säuerlich. Ich gieße sie über die Fleischstücke. Dazu gibt es glacierte Karotten und ein sahniges Kartoffelpüree. Merke: Mit Weißwein geht's auch. Dann ist Sahne nötig, und Pilze sind möglich.

26. Mai 1995