

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

Rezept Sendung Radio BeO vom 1. Mai 2017

### The Tremble Kids

## Coq au vin à la mode de Wiener Keller

---

Es war an einem Sonntag 1950, als im Zürcher Café Sudan ein paar junge Musiker erstmals unter dem Namen „Tremble Kids“ zu einem Jazzkonzert aufspielten. Mit dabei war und Gründer der „zitternden Kinder“, der Klarinettist Werner Wiener Keller. Die Band wurde bald mit ihrem einfachen und swingenden Dixieland Stil à la Louis Armstrong bekannt und an den jährlich stattfindenden Zürcher Jazzfestivals belegte die Band in der Kategorie Traditional Jazz regelmässig den ersten Platz. Ab Mitte der 50er Jahre wurden die sechs Musiker Profis und bereisten ganz Europa. Natürlich kam auf diesen Tourneen das Essen nicht zu kurz und ab dem Tag wo Wiener Keller in Paris zum ersten Mal einen Coq au Vin genoss, wurde dieser sein Lieblingsrezept, welches er unzählige Male zu Hause kochte.

### Rezept:



### Zutaten und Zubereitung für 6 Personen

- 2 Masthähnchen à ca. 900 g
- 100 g magerer Brustspeck, klein gewürfelt
- ½ dl Erdnussöl
- 200 g frische, weiße Champignons,
- 200 g Silberzwiebeln aus dem Glas
- 1 EL Mehl,
- Salz, Pfeffer,
- 2 Knoblauchzehen,
- 7 dl Burgunder Rotwein oder einen guten Beaujolais,
- 1 ½ l schwach gesalzene Fleischbrühe
- 2 dl Saucenrahm
- 1 Kräuterstrauß (aus Petersilie, Thymian und Rosmarin)
- 2 Lorbeerblätter gespickt mit 4 Nelken ,
- Leber von Hähnchen oder 50 g blutige Leber
- 3 EL Cognac,

## Die Kochrezepte der Jazz Giganten, BeO Jazz Sendungen 2017

# Coq au vin à la mode de Wiener Keller

### Zubereitung:

- Das Hähnchen häuten und in nicht zu grosse Stücke zerteilen. Die Stücke salzen, pfeffern und mit dem Mehl bestäuben.
- Die Speckwürfel in einem kleinen Topf mit kaltem Wasser aufsetzen. 5 Minuten kochen lassen, abtropfen und trocken tupfen.
- Das Erdnussöl in einer irdenen Kasserolle erhitzen und die Speckwürfel mit den Zwiebelchen langsam darin anbraten. Wenn alles schön gebräunt ist, herausnehmen, abtropfen und auf einem Teller beiseite stellen.
- Die Champignons putzen, rasch waschen und, wenn sie groß sind, vierteln. Die Kasserolle auf grosse Hitze setzen, die Champignons hineingeben und kurz anbraten. Herausheben, abtropfen und zu den Speckwürfeln und Zwiebeln geben.
- Immer noch im selben Öl, welches nun durch das Fett des Specks angereichert ist, die Hähnchenteile bei guter, aber nicht übermäßiger Hitze gut anbraten (evtl. in 2 Portionen). Restliches Mehl und die zerdrückten Knoblauchzehen hineingeben. Alles gut durchrühren und dann mit dem Rotwein ablöschen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Kräuterstrauss hineinlegen. Mit so viel Fleischbrühe oder Wasser auffüllen, dass die Flüssigkeit gerade eben die Höhe der Zutaten erreicht, den Topf zu decken und alles bei kleinem Feuer ca. 20 Minuten köcheln. Speck, Zwiebeln und Champignons zufügen und weitere 20 Minuten köcheln.
- Die Hähnchenstücke und die Garnituren mit einem Schaumlöffel aus der Kasserolle herausheben und in einer Schüssel im Ofen zugedeckt warm halten.
- Die Sauce auf etwa  $\frac{3}{4}$  lt reduzieren, dann den Kräuterstrauß herausnehmen und die die Sauce durch ein feines Sieb in eine Saucenpfanne geben und weiter auf  $\frac{1}{2}$  lt. einkochen.
- Die Leber des Hähnchens in Würfelschneiden, mit Salz und einer Prise Pfeffer würzen und rasch in einem kleinen Topf in ein wenig Butter leicht anbraten. Durch ein feines Sieb treiben und mit dem Cognac verrühren. Von der heißen Sauce eine kleine Menge in einem dünnen Strahl unter kräftigem Rühren zu der Leber gießen. Diese Mischung dann wiederum ganz langsam zurück in die Sauce geben und gut umrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer (ev. Dayong) nochmals abschmecken. Wenn nötig mit etwas Mehlbutter eindicken. Damit die Mehlbutter wirkt, muss die Sauce nochmals kochen. Die Sauce vom Feuer nehmen und den Rahm dazu geben. Die Sauce soll sehr cremig sein.
- Die irdene Kasserolle auswaschen, Hähnchenstücke, Garnituren und Sauce hineinfüllen und kurz aufkochen lassen.
- Nochmals abschmecken und in der Kasserolle, in der der Coq au Vin zubereitet wurde, servieren. So wird das Gericht besser warm gehalten.

Zum Coq au Vin kann man Nudeln nach Grossmutterart servieren, das heisst man schneidet Toastbrot in kleine Würfel, bräunt diese in Butter und serviert diese mit den Nudeln.

Et voilà **Bon Appétit!**