



Coq au vin rouge (hane i rødvin)

Slowfood er så tilfredsstillende og egentlig ikke svær at lave. Hvis det skal være så godt, som denne ret har ry for at være, så undlad at erstatte hanen med kylling, og lad den marinere i vin natten over for derefter at simre længe med bacon, små løg og champignoner.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1 nat + 2½ timer
Antal personer: 8

Ingredienser

Marinaden aften før:

- 2 haner / unghaner (2-2,5 kg i alt), rensede og parterede
- 2 flasker rødvin - ja, 1 flaske til hver hane :-)
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 3 gulerødder
- 1 selleristilk
- 1 tepose med krydderurter: 10 kviste persille, 5 kviste timian og 3 kviste rosmarin, 3 blade salvie, 2 laurbærblade, 7-8 hele pebre og 2 nelliker

På selve dagen:

- 3 gulerødder
- 3 løg
- 3 fed hvidløg
- 4 spsk. olivenolie
- 4 spsk. smør
- 300 g bacon i stykker
- 1 dl cognac eller brandy
- 2 spsk. maizena
- ½ tsk. stødt muskatnød
- 1 knivspids allehånde
- Salt og friskkværnet peber



Til denne ret anbefaler vi



Côtes du Rhône
Villa des Grès
Rhône, Frankrig
Varenr. 1562536



Côtes du Rhône Villages
La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig
Varenr. 1531236



Giant Steps, Yarra Valley
Pinot Noir
Giant Steps
Yarra Valley, Australien
Varenr. 6037136



Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir
Domaine Jean Monnier & Fils
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1443636





- 200 g perleløg, drænet
- 300 g champignon, rensede og halverede
- 1½ dl creme fraiche 38 % (ikke den fedtfattige!)
- 1 æggeblomme

Tilbehør: kogte eller stegte kartofler og godt brød

Fremgangsmåde

Aftenen før (eller højst 48 timer før): Læg de parterede haner i en stor skål sammen med 1 løg delt i 4, 1 halveret fed hvidløg, 3 gulerødder og 1 selleristilk skåret i tykke skiver samt teposen med krydderurter. Overhæld det hele med rødvin. Alt skal være dækket. Luk med plastfilm og sæt det på køl natten over.

På dagen:

1. Tag hanestykkerne op af marinaden og lad dem dryppe godt af og dup dem tørre med køkkenrulle.
2. Vinen sies, og både vin og teposen sættes til side. Grøntsagerne fra marinaden kan kasseres, da de ellers nemt vil blive overkogte i retten.
3. Hak 3 løg, skær 3 gulerødder i skiver.
4. Varm olie og smør op i en store stegegryde og brun hanestykkerne godt på alle sider. Sæt dem til side på et fad.
5. Svits løg og gulerødder, uden at de tager farve. Tilføj bacon og svits i 5 min. mere. Tilføj presset hvidløg.
6. Kom hanestykker i gryden igen.
7. Gør klar til flambering. Husk at læse forsigtigheds-tips længere nede (om grydelåg, emhætte, osv.)
8. Hæld cognac i gryden. Varm det godt op, uden at det når kogepunktet.
9. Flambér. Ilden slukker af sig selv efter nogle minutter.
10. Drys 2 spsk. maizena over hanestykkerne og rør.
11. Kom teposen, grøntsags/baconblanding, salt, peber, muskatnød, allehånde, perleløg og champignoner i. Dæk det hele med vinen fra marinaden og lad det simre ved lav varme under låg i 1½ time. Kig til det en gang imellem.
12. Tag hanestykker og grøntsager op med en hulske, anret dem på et varm serveringsfad og hold dem varme. Kassér teposen.
13. Reducer evt. vinsaucen ved at koge den ind uden låg i ca. 15 min.
14. Tag saucen af varmen. Rør æggeblomme og creme fraiche sammen og pisk det i saucen, til den jævner. Smag saucen til.
15. Hæld saucen med grøntsagerne på hanestykkerne i den varme fad.



Servér straks med tilbehør. Voilà!

Ekstrainfo, sådan flamberer du:

1. Hæld cognac/brandy i retten (ca. 1 dl) og placer flasken væk fra varmen. Hæld aldrig cognac direkte fra flasken.
2. Sluk for emhætten og hav grydelåget i nærheden, så du kan tildække gryden, hvis ilden kommer ud af kontrol.
3. Det er vigtigt, at du hurtigt varmer retten op, ellers antænder det ikke. Det rette tidspunkt for at flambere er, når retten begynder at dampe, men den må ikke koge!
4. Hold lidt afstand, sæt ild til dampen fra alkoholen med en lang spaghetti eller en lang lighter og nyd den flotte blå ildfarve.
5. Ilden slukker af sig selv efter nogle få min., når der ikke er mere at brænde.