

Tagliatelle mit Tomaten-Rotweinsauce und geschmortem Hähnchen

Tagliatelle kann jeder. Unser Koch kombiniert sie deshalb im Coq-au-Vin-Sugo mit geschmorten Hähnchenkeulen – und erklärt, wieso diese Soße als Gradmesser der Kochkunst gelten kann.

- Von [Christian Jürgens](#)



Foto: Reinhard Hunger; Styling: Christoph Himmel

•

• • • Tagliatelle mit Sugo Coq au Vin

»Als ich 1984 meinen Beruf erlernte, kochte Paul Bocuse im deutschen Fernsehen Coq au Vin. Das war das erste Mal, dass ich von dem Klassiker der französischen Küche hörte. Am

Coq au Vin erkennt man, ob der Koch sein Handwerk beherrscht, denn es ist eine Kunst, das Geflügel geschmackvoll und saftig zuzubereiten.«

Zutaten für 4 Portionen

8 Hühnerkeulen, Salz, Pfeffer, 100 ml Olivenöl, 2–3 Zweige Rosmarin, 4–5 Zweige Thymian, 3–4 Knoblauchzehen, 750 ml kräftiger Rotwein, 200 ml dunkler Geflügelfond, 150 g passierte Tomaten, 3 Lorbeerblätter, 250 g Kirschtomaten, 300 g Tagliatelle, 50 g Butter, 1–2 TL Speisestärke, 1 Prise Zucker

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Hühnerkeulen
- Salz
- Pfeffer
- 100ml Olivenöl
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 4-5 Zweige Thymian
- 3-4 Knoblauchzehen
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 200 ml dunkler Geflügelfond
- 150 g passierte Tomaten
- 3 Lorbeerblätter
- 250 g Kirschtomaten
- 300 g Tagliatelle
- 50 g Butter
- 1-2 TL Speisestärke
- 1 Prise Zucker

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Keulen rundum gut salzen und pfeffern. 2 EL Öl mit den Kräutern und andgedrückten Knoblauchzehen in einem Schmortopf erhitzen und Keulen etwa 5–6 Minuten kräftig von allen Seiten anbraten. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hühnerkeulen aus dem Schmortopf nehmen und kurz beiseitestellen. Anschließend den Bratensatz mit Rotwein ablöschen.

Geflügelfond, passierte Tomaten sowie Lorbeerblätter untermischen und die Hühnerkeulen wieder in den Sugo zurückgeben. Einmal aufkochen lassen und auf dem Backofenboden ca. 60 Minuten schmoren. Kirschtomaten dazugeben und weitere 25 Minuten mitschmoren. Keulen und Kirschtomaten aus dem Topf nehmen. Den Sugo durch ein Sieb in einen Topf abgießen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Währenddessen die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in Butter schwenken.

Fleisch von den Keulen zupfen und zur Seite stellen. Sugo mit in Wasser angerührter Stärke leicht binden, anschließend aufkochen und nach und nach das restliche Olivenöl unterrühren.

Zum Schluss den Sugo mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Fleisch und Tomaten wieder in die Soße geben und darin erwärmen. Die Tagliatelle mit dem Coq-au-Vin-Sugo auf Tellern anrichten.

Kleine Kochschule

Zusätzliche Ideen, Tipps und Tricks zu diesem Rezept, können Sie hier mit SZ Plus lesen:

Tipps von Christoph Himmel

1. Bei den Tagliatelle stellt sich die Frage: Frische oder getrocknete Ware? Ich würde immer hausgemachter Pasta den Vorzug geben, doch das, was wir im Supermarkt finden, ist nicht handgemacht. Die frische Pasta aus dem Regal ist meist noch mit Zusatzstoffen versehen, in viel Plastik verpackt und sie bringt im Mund keinen Mehrwert. Deshalb bevorzuge ich gute, getrocknete Ware.



2. Beim Coq-au-Vin kommt es auf den Wein kommt es an – und der sollte in dem Fall aus Frankreich kommen. So viel Authentizität sollten wir uns abverlangen. Am besten gleich zwei Flaschen kaufen, eine zum kochen und eine zum trinken. Bei mir ist es ein Côtes du Rhône aus einem Weinfachgeschäft. Der interniert sich gut mit Huhn und Tomate und ist

nicht zu schwer. In Frankreich hat übrigens jede Region ihr eigenes Rezept. Im Elsaß zum Beispiel wird das Coq-au-Vin mit Weißwein, meist Riesling, gekocht. Schmeckt auch!



3. Jetzt zum Huhn, der eigentlich ein Hahn ist. Früher wurden Hähne nicht aussortiert, sondern ebenfalls gegessen; jedes Lebewesen hatte einen Wert, egal welchen Geschlechts.

Und der Wein hat das festere Fleisch des Hahns durch seine Säure weicher gemacht. Vielleicht finden Sie ja einen Bruderhahn auf dem Markt, denn viele Bio-Bauern kultivieren mittlerweile wieder Hähne. Übrigens: Gutes Geflügel hat immer seinen Preis. Wir sollten auf keinen Fall die Discounterpreise als Maßstab nehmen.





- [Christian Jürgens](#)

Christian Jürgens kocht im Restaurant »Überfahrt« in Rottach-Egern am Tegernsee und schreibt neben Maria Luisa Scolastra, Elisabeth Grabmer und Tohru Nakamura für unser Kochquartett.