

Coq au Vin – kylling i Rosé

Efteråret kalder på simremad, og her er en nyfortolkning af den traditionelle Coq au Vin, vi har brugt rosé vin, estragon, vindruer og fennikel, som giver en helt vidunderlig smag til kyllingen.

Ingredienser

1 hel kylling
 1 hel fennikel
 250 gram champignon
 ½ bakke stenfriede vindruer
 4 skalotteløg
 3 fed hvidløg
 1 løg
 1 flaske Rosévin
 150 g dijonsennep
 1 håndfuld estragon
 Salt
 Peber
 Olie og smør til stegning



Tilbehør: kartoffelmos

Snit fennikel og løg i strimler, og skær hvidløg i tynde skiver. Skær champignon i kvarte. Vindruerne bruges hele. Brun først kyllingen i olie og smør, tag op og sæt til side. Kom så fennikel og løg i sauterpanden og steg, til det begynder at tage farve.

Tilsæt hvidløg og steg videre 1 minut.

Kom kyllingelårene tilbage i gryden, og hæld vin og sennep ved.

Lad nu det hele simre under låg i 45 minutter, til kyllingen er mør. Tilsæt vindruerne de sidste 10 minutter og lad dem koge med i sovsen. Champignonerne ristes på en pande og tilsættes tilsidst.

Serveres med kartoffelmos og et skønt koldt glas hvidvin – jeg brugte SchwarzWeiss både i gryden og i glasset i hvid- og roséudgaven.

