

Coq au Rhum

Zutaten

1	Huhn, gross, in 6 – 8 Stücke zerlegt
1 Stk.	Limone, Saft
1	Bund Frühlingszwiebeln
1	Chilischote, rot
2 Stk.	Knoblauchzehen
300 g	Fleischtomaten (San Marzano)
1 Stk.	Kartoffel, gross und mehlig kochend
½ TL	Piment, gemahlen
1 dl	Rum, dunkel
1 ½ dl	Hühnerbouillon
250 g	Champignons
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 ½ dl	Rahm
Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 Bund Koriander oder Petersilie	

Zubereitung

Das Huhn häuten und mit Limettensaft beträufeln. Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und fein hacken. Die Knoblauchzehen ebenfalls hacken.

Die Tomaten etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten und in eher kleinere Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und möglichst klein würfeln.

Die Hühnernteile mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen. In einem Bräter reichlich Olivenöl erhitzen und die Hühnernteile darin von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen. Im Bratensatz Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chilischote andünsten. Den Piment darüber stäuben und kurz mitrösten. Die Tomaten und die Kartoffel beifügen und alles mit Rum und Bouillon ablöschen. Aufkochen und die Hühnernteile in die Sauce legen. Die Lorbeerblätter ebenfalls beifügen. Zugedeckt cirka 40 Minuten schmoren lassen.

Die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In einer Bratpfanne in etwas Olivenöl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Den Koriander hacken. Pouletteile rausnehmen. Die Sauce aufkochen und den Rahm beifügen. Das Poulet und die Champignons dazu geben und ca. 5 – 10 Minuten offen kochen lassen. Am Schluss mit gehacktem Koriander bestreuen.