

Huhn Marengo nach Napoleon Thadeusz

Der Legende nach soll Napoleon dieses Gericht nach einer erfolgreichen Schlacht gegen die Österreicher serviert worden sein. Und weil ihm dieses französische Schmorgericht (ebenfalls der Legende nach) außerordentlich gut geschmeckt hat, wurde es „Poulet Marengo“ – also „Huhn Marengo“ getauft. „Marengo“ deshalb, weil sich die Schlacht bei Marengo ereignet hat.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Hähnchenschenkel
eine große oder zwei mittelgroße Zwiebeln
Knoblauch nach Geschmack (mindestens 2 Zehen)
250 g Champignons
Pflanzenöl (Jörg nimmt spanisches Olivenöl zum Braten)
400 g passierte Tomaten oder eine Dose geschälte Tomaten
50 bis 100 ml Cognac oder 250 ml Weißwein

Zubereitung

1. Hühnerschenkel so scharf, aber auch geduldig anbraten, dass sie Farbe annehmen. Herausnehmen, beiseite stellen. Wichtig: Die Hühnerschenkel werden später im Sud gegart – müssen und sollten noch nicht servierfertig sein.
2. Zwiebeln bei mittlerer Hitze anbraten. Nach zwei, drei Minuten sehr fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben. Napoleons Köche sollen damals sehr wenig Zutaten zur Verfügung gehabt haben. Da es in der Nähe unserer heutigen Schlachtfelder meistens einen Edeka gibt, könntet ihr auch klein geschnittene Möhren und/oder etwas Staudensellerie dazugeben.
3. Die munter brutzelnden Zutaten mit Cognac oder Weißwein ablöschen. Flüssigkeit soweit reduzieren lassen, dass ihr später nicht vor allem Cognac-Suppe auf den Tisch bringt. Dann Tomaten hinzugeben, gut umrühren und wieder etwas reduzieren lassen.
4. Nun die Hähnchenschenkel hinzugeben und mindestens zehn, eher 15 Minuten simmern lassen. Das ist der Schritt, wo das Huhn seine Aromen an eure Sauce abgibt. Anders als Hühnerbrüste wird das Schenkelfleisch nicht so schnell trocken. Deswegen lieber länger ziehen lassen, ehe ihr rohes Huhn auf den Teller legt.
5. Während sich Sauce und Huhn verbinden, Champignons in anfassbar große Stücke schneiden. Zuerst fettfrei in eine beschichtete Pfanne legen, bis sie Farbe annehmen und Flüssigkeit abgeben. Vorsicht: „Der Pilz braucht Platz“ (Feinschmecker Wolfram Siebeck). Liegen die Pilze zu gedrängt, geben sie viel Flüssigkeit ab, bräunen aber nicht. Wenn euch die Pilze gebräunt genug erscheinen, einen Stich Butter hinzugeben und weiter schmoren lassen. Pfanne nicht zu heiß machen.
6. Wenn das Huhn und die Sauce fertig sind, die Pilze hinzufügen.

