

SPEZIALITÄT · REICHHALTIG

Poulet an Vin Jaune mit Morcheln (Coq en cocotte)

FÜR 4 PERSONEN

1 grosse Zwiebel**1 grosses Poulet (ca. 1,3 kg schwer)****Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle****2 Esslöffel Bratbutter****3 dl Vin Jaune oder trockener Sherry****25–30 g getrocknete Morcheln****1 Becher Crème fraîche (180 g)****1** Die Zwiebel schälen und fein hacken.**2** Das Poulet in 8 Stücke teilen (evtl. vom Metzger machen lassen), dann salzen und pfeffern.**3** In einer weiten Pfanne die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebel darin hellgelb dünsten. Die Pouletteile dazugeben und kräftig anbraten. Mit dem Vin Jaune oder Sherry ablöschen und zugedeckt 1 Stunde leise kochen lassen.**4** Inzwischen die Morcheln in heissem Wasser mindestens 30 Minuten einweichen. Abschütten und unter fließendem Wasser gründlich waschen. Die Mor-

cheln zum Poulet geben und zugedeckt nochmals 20 Minuten leise kochen lassen.

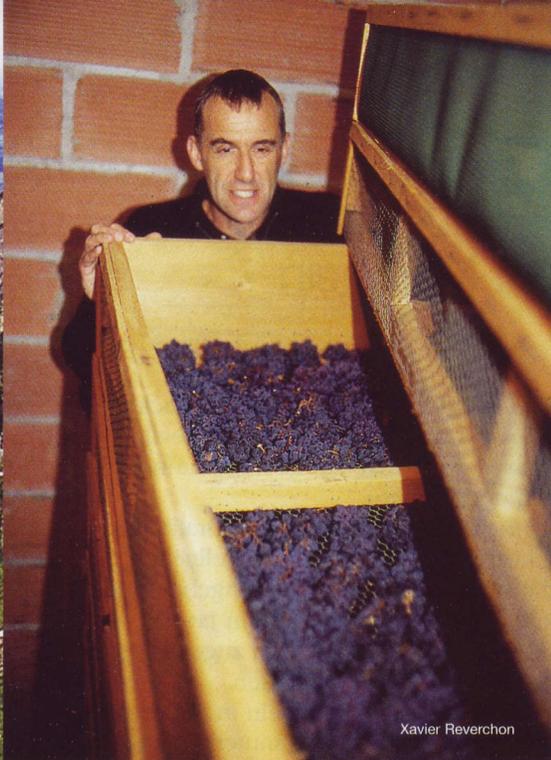
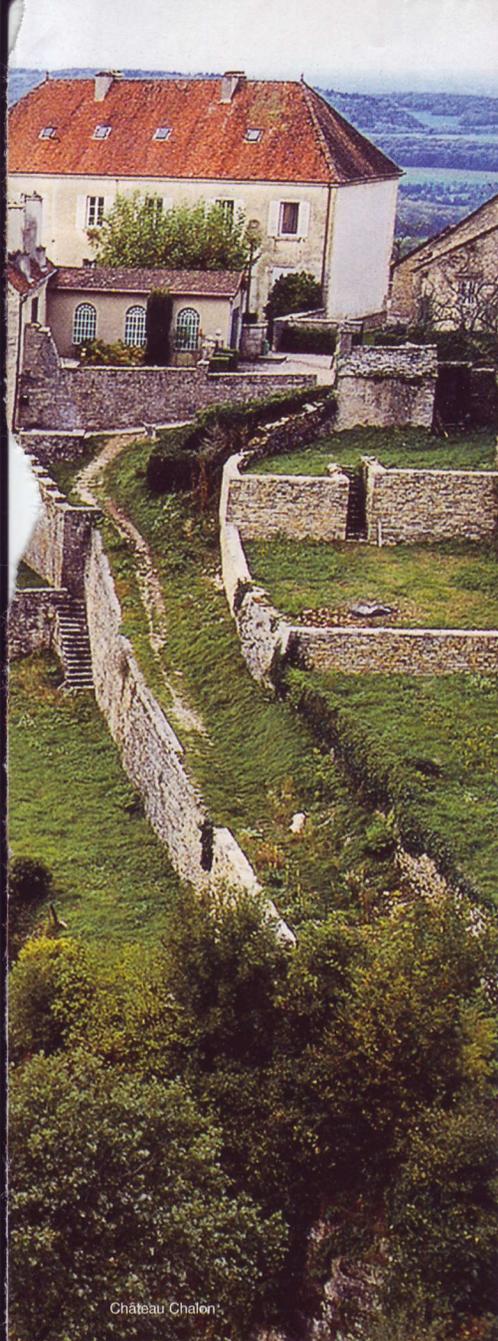
5 3 Esslöffel Garflüssigkeit unter die Crème fraîche rühren, dann diese zum Poulet geben. Nochmals gut erhitzen.

Mit einem Glas Vin Jaune servieren.

Pro Portion 37 g Eiweiss,
42 g Fett, 7 g Kohlenhydrate;
636 Kalorien oder 2663 Joule

Glutenfrei





Xavier Reverchon

Vin Jaune

Er wird in alten Fässern aus Wein von spät gelesenen Savagnintrauben produziert. Die Durchlässigkeit der Fässer lässt einen Teil verdunsten, das Niveau im Fass sinkt und die dabei entstehende Oberfläche wird durch Hefepilze aus dem Fass überwachsen. Dies verhindert den Kontakt mit Sauerstoff und somit eine Oxidation. Die Fässer bleiben mindestens sechs Jahre und drei Monate unangetastet und unaufgefüllt, das Resultat ist ein geschmacklich intensiver, sherryähnlicher Wein mit lang anhaltendem Geschmack. Die verdunstete Menge wird «Anteil der Engel»

EINGESCHENKT

genannt, eine Huldigung an die Gaben des Himmels, welche sich in der typischen Clavelin-Flasche mit 62 cl Inhalt widerspiegelt. Vin Jaune trinkt man nicht bloss als Apéro, er passt auch hervorragend zu Currygerichten (Foie gras zu erwähnen wäre politisch unkorrekt). Unbedingt ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und – nur Ignoranten trinken ihn angeblich gekühlt!

Vin de Paille

Die ersten gelesenen Chardonnay-, Savagnin- oder Poulsard-Trauben der Ernte werden zum Trocknen auf Strohmatte oder Gittern ausgelegt. Während der Trocknungsphase von etwa 4 Monaten verlieren sie bis zu 80 Prozent ihrer Feuchtigkeit. Der aus diesen Trauben gekelterte Wein lagert anschließend mindestens 3 Jahre im Fass und passt mit seiner konzentrierten Süsse ideal zu Desserts.

Macvin

Dieser Likörwein ist seit dem 14. Jahrhundert bekannt und heute eine Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Hergestellt wird er aus zwei Dritteln Traubensaft und einem Drittel Marc, welche zusammen mindestens 12 Monate in Eichenfässern reifen. Macvin ist beliebt als Apéro oder Digestif.

Crémant du Jura

Ein Schaumwein aus Chardonnay, Poulsard und Pinot Noir, hergestellt nach der Méthode traditionnelle, das heisst nach derselben Methode wie in der Champagne.

ber, liegen auf Gittern ausgebreitet im Dachstock, leicht geschrumpft bereits, aber ohne Anzeichen von Schimmel – ein guter Jahrgang. Xavier Reverchon macht in Sachen Wein so ziemlich alles (und wir degustieren alles), von Crémant du Jura zum Apéro bis Macvin als Digestif. Aber eines würde er als Liebhaber von sehr fruchtigen Weinen nie tun: seine Weine im Barrique ausbauen.

Crémant verpasst

Reverchons Weisse und vor allem Rote aus Poulsard (auch Ploussard genannt – je nach Dorf-Slang), Troussard und Pinot Noir schmecken Vanille-Tabak-Holz konditionierten Gaumen denn auch etwas fremd, aber die Fruchtigkeit gefällt. Natürlich hätten wir gerne auch seinen Crémant du Jura degustiert, der mit den

zahlreichen Medaillen und dem Eintrag im Guide Hachette. Wie das aber so ist mit den guten Produkten, andere waren schneller. Zum Glück gibts auf Reportagerreisen immer mal wieder Gelegenheit für einen Apéro – und im Jura unzählige Bars und Bistrotts. So haben wir uns wacker durch die Konkurrenz getrunken, empfehlen tun wir Xavier Reverchons Crémant dennoch. Ungetrunken und schwarz auf weiss.

