



**Rezeptideen**  
**Moosdorfer**  
**Gockel**

*Seit über einem Jahr kooperiert Ja! Natürlich mit der Tierschutzorganisation VIER PFOTEN zur Verbesserung der Standards in der Bio- Nutztierhaltung.*

*Mit dem Pionier- Projekt „Haushuhn und Gockelhahn“ wurde ein wichtiger Schritt zur Verbesserung der Lebensbedingungen in der Bio Geflügelhaltung gesetzt.*

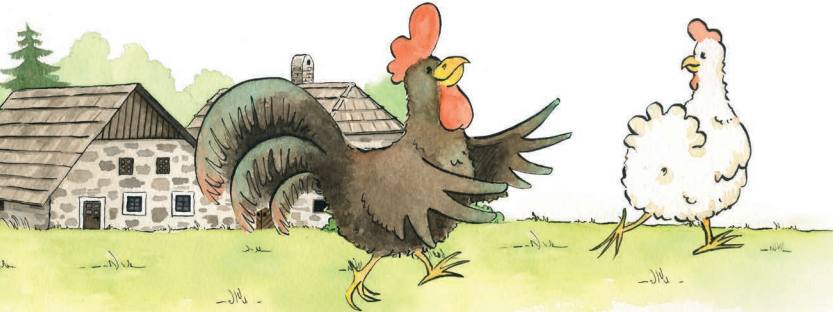
*Ja! Natürlich greift dabei auf eine so genannte Zweinutzungshuhn zurück. Die Hennen des Moosdorfer Haushuhns legen die Eier, ihre Gockelbrüder werden in innovativer Freilandhaltung aufgezogen.*

*Das Wohl der Tiere steht also immer im Vordergrund!*

*Zum Wachsen können sich unsere Moosdorfer Hausgockel in einem Pappelwald bei Marchegg besonders viel Zeit nehmen.*

*Die Haltungsperiode der Hähne beträgt ca. vier Monate und entspricht der mindestens dreifachen Dauer einer konventionellen Hühnermast und der doppelten Dauer der Biomast.*

*Gerade weil sie so lange wachsen dürfen, schmecken unsere Gockel auch so wie echte Hähne nun einmal schmecken sollten.*



# Coq au vin

Christian Petz, Badeschiff

(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel	Etwas Mehl zum mehlieren
100g  Karotten	Salz, Pfeffer
100g  Sellerie	2 El Paradeismark
200g  rote Zwiebeln	Etwas Maisstärke
6  Knoblauchzehen	
1 El schwarze Pfefferkörner	<b>Für die Garnitur:</b>
1 El Wacholderbeeren	50g  Karottenstifte
1 El Piment	50g  Selleriestifte
1  Zweig Rosmarin	50g  Landspeck
1  Zweig Thymian	100g  Champignons halbiert
3 Lorbeerblätter	1 El  Petersilstreifen
2  Fl Rotwein	

## Zubereitung:

*Die Gockel vierteln, Keulen nochmals halbieren.*

*Gockelteile mit den Gemüsen, dem Wein und den Gewürzen einen Tag lang marinieren, danach aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Gockelteile kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, gut abklopfen und in Olivenöl von allen Seiten in einem Topf gut anbraten. Geflügelteile aus dem Topf nehmen, im Bratfett die gut abgetropften Gemüse langsam rösten.*

*Wenn das Gemüse braun ist Paradeismark zufügen, ebenfalls kurz mitrösten und mit etwas Rotwein ablöschen. Durch umrühren den Bodensatz auflösen, Rotwein einkochen lassen bis das Gemüse wieder röstet. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, danach mit dem restlichen Rotwein aufgiessen, Gockelteile einlegen und ca 1 Stunde leicht köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum dabei immer wieder abschöpfen. Geflügelteile aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren, aufkochen, leicht mit Maisstärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Die halbierten Champignons in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsestifte in Salzwasser kurz weichkochen, Speckstreifen in Olivenöl anschwitzen, Gemüsestifte und Champignons zufügen und mit Petersil vermischen.*









*Gockelteile wieder in der Sauce erhitzen, auf Tellern anrichten und mit der Gemüse garnitur anrichten.*

# Coq au vin „chinois“

Simon Xie Hong, ON

(3-5 Port.)

## Zutaten:

- |   |  |
|---|--|
| 2  Gockel                   |  frische Chilischoten |
| 2  Fenchelknollen           | 1/2 kg  Reis          |
| 125 g  Pilze nach Belieben | 1l Reiswein (oder Merlot)  |
| 1 Bund Jungzwiebel oder   |  Olivenöl             |
|  frische Kräuter             | Kikkoman Sojasauce   |
| 4 daumengroße Ingwerknollen   |  Zucker               |
|   | Salz, Pfeffer aus der Mühle  |

## Zubereitung:

Gockelhähne und Gemüse waschen, abtropfen und Pilze reinigen. Ingwer reinigen, ungeschält zerdrücken und in einem Topf bei mittlerer Hitze in 2 EL Olivenöl anschwitzen. Gockelhähne hinzufügen und rundherum anbraten. Fenchel halbieren, Pilze in grobe Stücke schneiden und in Topf geben, kurz mitbraten.

Gockelhähne, Fenchel und Pilze immer wieder wenden.

Jungzwiebel ohne Grün mit den Chilis (Menge nach Belieben) unzerkleinert dazugeben und anschwitzen.

2 TL Salz, 1 TL gemahlener Pfeffer, 2 EL Zucker im Topf verteilen. Gockelhähne immer wieder wenden. Mit Reiswein (oder Merlot) aufgießen, bei Bedarf noch Wasser (oder Hühnerbrühe) beimengen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 - 60 Minuten köcheln lassen. Reis waschen und kochen. Vor dem Anrichten der Gockelhähne, Deckel abnehmen und die Flüssigkeit bei hoher Temperatur offen 5 - 10 Minuten auf ein Drittel einkochen lassen und mit Sojasauce abschmecken.

Gockelhähne aus dem Topf nehmen, der Länge nach halbieren, Grün vom Jungzwiebel kleinhacken. Gockelhähnhälfte mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, Sauce und Jungzwiebelgrün darüber verteilen und mit Reis servieren.

# Gebratener Gockel mit Gurken-Radieschensalat

Christian Petz, Badeschiff

(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel

 Olivenöl

80g  Butter

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

 Rosmarin

4  Knoblauchzehen

Etwas Maisstärke

## Salat:

1  Salatgurke

4  Radieschen

1 El Dill, gehackt

 Condimento Bianco

 Sonnenblumenöl

Etwas  Knoblauch

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Für den Gurkensalat die Gurke und die Radieschen fein hobeln, mit Salz und wenig Essig vermischen und ca 20min durchziehen lassen. Das entstandene Wasser abgiessen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Dill, Essig und Öl marinieren.

Salz mit Paprikapulver mischen.

Den Gockel mit Olivenöl einreiben, innen und aussen mit Paprikapulver und Pfeffer würzen. Rosmarinzweige und geschälte Knoblauchzehen in die Bauchhöhle füllen und den Gockel binden.

Den Gockel in einer Pfanne von allen Seiten leicht und vorsichtig anbraten und bei ca 175°C im Rohr etwa 80min braten, dabei ab und zu mit Butter einreiben und übergiessen.

Den Gockel aus dem Rohr nehmen, Bindfaden entfernen und den entstandenen Fond mit Rosmarin und Knoblauch in die Bratpfanne giessen, mit ca 1/4l Wasser aufgiessen, kurz durchkochen lassen, mit etwas angerührter Maisstärke binden und den Saft durch ein feines Sieb passieren.

Den Gockel tranchieren und mit Saft und Salat servieren.

# Gockel im Römertopf

Thomas Wohlfarter, Procacci

(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel	2 Stück Salsiccia
4  mittelgroße Schalotten fein gewürfelt	100 ml Hühnersuppe
1  Knoblauch (China) fein gewürfelt	2 Zweige  Thymian  Blattpetersilie gezupft und gewaschen
200g  Tomaten, gewürfelt	Meersalz
300g verschiedene  Pilze (Steinpilze, Pioppini, Kaiserlinge, Champignons) geputzt und grob zerteilt	Pfeffer aus der Mühle 1 Lorbeerblatt 2 Stück Piment  Butter

## Zubereitung:

Römertopf für den Gebrauch vorbereiten.

Anschließend den Gockel innen und außen waschen, trockentupfen. Brust und Keulen von der Karkasse lösen, in acht gleichmäßige Stücke teilen mit grobem Meersalz sowie Pfeffer würzen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Etwas Butter in einer Kasserolle schmelzen, die Schalotten und den Knoblauch farblos andünsten, Thymian sowie die Gewürze zufügen, mit den Tomatenwürfeln kurz durchschwenken, am Boden des Römertopfs verteilen. Mit der Hühnersuppe untergießen, die Gockelstücke darüber platzieren, den Römertopf gut verschließen und bei etwa 200° C Umluft im Backrohr garen. Die Pilze in einer Teflonpfanne sautieren, das ausgelöste grobe Fett der Salsiccia zufügen, leicht bräunen und nach etwa 110 Minuten dem Gockel zufügen.

Ohne Deckel für noch etwa 10 Minuten die Haut kross aufknuspern anschließend mit der fein geschnittenen Petersilie vollenden.

# Wiener Gockel

Andrea Karrer, Restaurant Pöschl  
(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel	30 g  Mehl (glatt)
Salz	2  Dotter
1/2  Zwiebel, geschält	4 EL  Schlagobers
150 g  Wurzelgemüse, geputzt, gewaschen	100 g  Erbsen (TK)
8 Pfefferkörner	150 g  Karfiolröschen, geputzt, gewaschen
4  Zweige Petersilie	150 g  Champignons, geputzt, geviertelt
30 g  Butter	Petersilie, gehackt zum Bestreuen

## Zubereitung:

Gockel gut waschen (dabei sämtliche Innereien entfernen!) und in etwa 2 l Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelgemüse, Pfefferkörnern, Petersilienzweigen aufkochen, bei geringer Hitze offen etwa 1 Stunde weich kochen. Suppe durch ein Sieb seihen. Gockel vierteln, Haut entfernen, Gockel eventuell von den Knochen lösen und in Portionsstücke teilen.

Butter aufschäumen lassen, Mehl darin hell anrösten, mit 600 ml Hühnersuppe aufgießen und unter Rühren mit einer Schneerute etwa 10 Minuten kochen lassen, passieren, mit Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Muskat würzen. Obers mit Dottern verquirlen und die Sauce damit binden.

**Hinweis: Nicht mehr kochen lassen!**

Erbsen, Karfiolröschen und Champignons in Hühnersuppe weich kochen; abseihen. Mitgekochtes Wurzelgemüse in feine Stifte schneiden. Gockelstücke, Wurzelgemüse und Gemüse in die Einmachsauce geben, darin einige Minuten ziehen lassen und mit Petersilie bestreut anrichten. Mit Bröselknödel servieren.

# Riesling Gockel

Peter Zinter, Motto am Fluss

(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel	1 Stk  Hokkaido Kürbis
1  Flasche Welschriesling	8 Stk La Ratte Erdäpfel
4 Stk  Schalotten	2 große  Paradeiser
1 Stk gelbe Rübe	4 Zehen  Knoblauch
1 Stk  Karotte	1 Stk  Zwiebel
1 Stk Lorbeerblatt	1 Zweig  Thymian
6 Schwarze Pfefferkörner	1 El Honig
1 kleiner Zweig  Thymian	Etwas  Olivenöl
100 g  Butter	Salz und Pfeffer
	1 Messerspitze Zimt

## Zubereitung:

Den ganzen Gockel in die einzelnen Komponenten zerlegen (also Brust, Ober und Unterkeule und Flügerl) und über Nacht in Riesling einlegen. Aus den Karkassen eine Hühnersuppe kochen.

Am nächsten Tag den Gockel aus dem Wein nehmen und in einem Bräter oder einer Pfanne anbraten.

Die Karotte, Rübe und die Schalotten schälen, in grobe Würfel schneiden und mit dem Gockel weiter anbraten bis alles leicht angeröstet ist. Nun mit dem Wein (in dem auch der Gockel eingelegt wurde) aufgießen und etwas Hühnersuppe aufgießen bis der Gockel zur Hälfte bedeckt ist. Das Lorbeerblatt, den Thymianzweig und die Pfefferkörner hinzufügen und im Rohr bei 170 Grad Ober- und Unterhitze 90 Minuten schmoren.

Danach den gegarten Gockel entfernen und die restliche Flüssigkeit so stark reduzieren, dass nur noch ca 300 ml übrig bleiben, mit der Butter aufmontieren, mit etwas Salz abschmecken, den Gockel wieder hinzufügen und warm stellen.

Für das Ofengemüse alle Zutaten gut waschen. Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen (nicht schälen). Nun in ca 2 cm Spalten schneiden und auf einem Backblech verteilen. Ebenso die Paradeiser, Zwiebel und Erdäpfel in Spalten schneiden und verteilen. Den Knoblauch und Thymian fein schneiden und zusammen mit dem Salz, Pfeffer und gemahlene Zimt darüber streuen. Nun noch etwas Honig und Olivenöl auf dem Gemüse Potpourri verteilen und bei 170 Grad ca. 45 Minuten garen.




Das Ofengemüse auf die Teller aufteilen die Gockelteile darauf setzen und mit der Rieslingssauce übergießen.



# Steirer Gockel

Andrea Karrer, Restaurant Pöschl  
(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel	800 g  speckige Erdäpfel
1 Bund Wurzelwerk	300 g Wurzelgemüse
1  Zwiebel	(  Karotten, Sellerie, gelbe Rüben)
1 Lorbeerblatt	Salz
6 Pfefferkörner	 Petersilie,
4 Wacholderbeeren	gehackt, zum Bestreuen
Apfelessig	Kren, frisch gerieben, zum Bestreuen

## Zubereitung:

Gockel gut waschen (dabei sämtliche Innereien entfernen!), mit Küchenkrepp trocken tupfen. Gockel vierteln, Keulen im Gelenk halbieren. Die Brust quer halbieren. Wurzelwerk putzen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel schälen und halbieren.

Etwa 2 Liter Wasser mit dem Wurzelwerk, Zwiebelhälften, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren und etwas Essig einmal aufkochen lassen. Gockelstücke einlegen und etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Hinweis: Den aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Lochschöpfer abschöpfen. Wenn der Gockel fast gegart ist, die Suppe mit Salz abschmecken. Salzwasser mit Prise Kümmel aufkochen, Erdäpfel schälen und darin weich kochen. Abseihen.

Wurzelgemüse putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Gockel aus der Suppe nehmen und warm stellen. Suppe durch ein Sieb seihen, etwas einkochen lassen, Gemüsestreifen einlegen und bei geringer Hitze weich kochen.

Gockel und Erdäpfel in tiefen Tellern anrichten. Mit etwas Suppe übergießen, mit Gemüsestreifen belegen und mit Petersilie sowie frisch geriebenem Kren bestreut servieren.

# Kreolen Gockel

Andrea Karrer, Restaurant Pöschl  
(3-5 Port.)

## Zutaten:

1  Gockel	1  grüne Paprikaschote
3 TL Currypulver	4  Knoblauchzehen
4 TL edelsüßes Paprikapulver	6 EL  Öl
1 TL Chilipulver	6 Lorbeerblätter
grobes Meersalz	3 EL Tomatenmark
1 Msp. gemahlene Nelken	750 ml Geflügelfond
1/2 EL Kreuzkümmelsaat	300 g Wildreismischung
1 Msp. gemahlener Zimt	10 g frischer Ingwer
300 g rote Zwiebeln	4 Frühlingszwiebeln
450 g Staudensellerie	-1 Bund Koriandergrün
	2 Limetten
	600 ml Kokosmilch

## Zubereitung:

Gockel gut waschen (dabei sämtliche Innereien entfernen!), mit Küchenkrepp trocken tupfen. Gockel vierteln, Keulen im Gelenk halbieren. Die Brust quer halbieren. Gewürze mischen, kräftig in die Gockelteile einmassieren. Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Sellerie putzen, entfädeln und fein schneiden, das Grün aufbewahren. Paprika vierteln, entkernen, grob würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Öl in einem breiten Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kurz scharf anbraten, Lorbeerblätter dazugeben. Fleisch herausnehmen, das Gemüse hineingeben, 5 Minuten anbraten. Tomatenmark einrühren, mit Fond und 750 ml Wasser auffüllen, leicht salzen. Fleisch dazugeben und mit halb geöffnetem Deckel 45 Minuten garen. Reis nach 15 Minuten dazugeben.






Ingwer schälen, fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, in feine Streifen schneiden. Selleriegrün und Koriander grob hacken. Limetten auspressen. Nach 30 Minuten Kokosmilch und Ingwer zum Gockel geben. Gockeltopf mit Salz und Limettensaft abschmecken, mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Selleriegrün bestreut servieren.

# Gockelragout mit Spargel




Christian Petz, Badeschiff

(3-5 Port.)






## Zutaten:

1  Gockel  
50 g  Butter  
300 g Sellerie  
300 g  Karotten  
500 g  Zwiebeln  
2 Stk Knoblauchzehen  
250 ml  Weißwein  
Wasser  
4 Stk Lorbeerblätter  
1 El weiße Pfefferkörner  
1 El Pimentkörner  
5 Stk Wacholderbeeren  
10 Stk Petersilstengel  
Salz

## Für die Sauce:

80g  Butter  
70g  glattes Mehl  
125 ml  Obers  
125ml Crème fraiche  
Salz, weißer Pfeffer, Muskat,  
Zitronenschale

## Als Einlage:

80g  Karottenwürfel  
80g Selleriewürfel  
80g  Erbsen  
100 g  Champignons, geviertelt  
250 g  Spargel, geschält, in  
ca 3cm Stücke geschnitten und  
gekocht  
 Petersil in feine Streifen  
geschnitten

## Zubereitung:

Alle Gemüse in ca 5cm große Stücke schneiden und in einem Topf ohne Farbe in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, den Gockel zufügen und mit Wasser knapp bedeckt auffüllen. Gewürze zugeben, leicht salzen und ca 1 Stunde leicht köcheln lassen bis die Schenkel des Gockels durchgekocht sind. Dabei immer wieder den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Gockel aus dem Fond nehmen und mit einem feuchten Tuch bedeckt abkühlen lassen. Die Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und in ca 3cm große Würfel schneiden.

Für die Sauce Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Mehl einrühren und ohne Farbe anrösten. Mit Weißwein unter ständigem Rühren ablöschen, mit ca 750ml Gockelfond auffüllen und etwa 25min leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Obers und Crème fraiche zufügen, mit einem Mixstab mixen und mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und geriebener Zitronenschale abschmecken.

Die Champignonviertel in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüse für die Einlage im verbliebenen Gockelfond weichkochen und gemeinsam mit dem Fleisch und den Champignons zur Sauce geben. Spargelstücke zufügen, Petersil unterrühren, nochmals abschmecken und mit Reis oder Nudeln servieren.



**Mehr online-Info unter:**

[www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)

[blog.janatuerlich.at](http://blog.janatuerlich.at)

[www.facebook.at/bio.janatuerlich](http://www.facebook.at/bio.janatuerlich)

[www.twitter.com/ja\\_natuerlich](http://www.twitter.com/ja_natuerlich)

[www.youtube.com/janatuerlich2008](http://www.youtube.com/janatuerlich2008)

[instagram.com/ja\\_natuerlich](http://instagram.com/ja_natuerlich)

