

„Coq au Soy“ mit Topinambur und eingekochten Radieschen

Gesamtzeit **170 Min.** **60 Min.** Vorbereitungszeit **110 Min.** Kochzeit **60 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Poulet:

900 g	Pouletbrust (5 Stück à ca. 180 g), halbiert
1.5 kg	Pouletschenkel (5 Stück à ca. 300 g), halbiert
400 ml	<u>Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce mit 43% weniger Salz</u>
75 ml	Pflanzenöl, zum Braten
200 g	Speck, in Streifen
500 g	Champignons, halbiert
500 g	Perlzwiebeln, geschält
80 g	Tomatenpüree
1 l	Geflügelfond
15 g	Speisestärke

Für die Radieschen:

200 ml	Balsamico-Essig, weiss
200 g	Zucker
200 ml	Wasser
7 g	Pfefferkörner
5 g	Wacholderbeeren
3 g	Lorbeerblätter
200 g	Radieschen, geputzt, halbiert

Für die Topinambur:

100 g	Butter
1 kg	Topinambur, geschält, in groben Stücken
200 ml	Weisswein
1 l	Gemüsebouillon
15 g	Estragon, fein gehackt
	Salz

Ausserdem:

10 g	Kresse, zum Garnieren
-------------	-----------------------

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Pouletteile für mindestens eine Stunde – am besten über Nacht – in Kikkoman salzreduzierte Sojasauce einlegen. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Pouletteile aus der Marinade nehmen, rundherum anbraten, aus dem Bräter nehmen. Speck, Pilze und Zwiebeln 4–5 Minuten im Bräter rösten. Tomatenpüree dazugeben und 1–2 Minuten mitrösten. Mit der restlichen Marinade und Geflügelfond auffüllen. Die Pouletteile wieder in den Bräter geben und ca. 60 Minuten im Backofen garen.

Schritt 2

Essig, Zucker und Wasser mit Pfeffer, Wacholder und Lorbeer aufkochen. Heiss über die Radieschen giessen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Schritt 3

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Topinambur darin 5–6 Minuten farblos sautieren. Mit Weisswein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Alles ca. 30 Minuten weich köcheln. Mit Salz würzen, grob zerstampfen oder mit einem Stabmixer pürieren und Estragon unterheben.

Schritt 4

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Sauce abbinden. Die Pouletteile in der Sauce erhitzen. Zum Anrichten je ein Stück Brust und ein Stück Schenkel mit Sauce und Einlage auf Tellern verteilen. Mit heissem Topinamburstampf,

eingelegten Radieschen und Kresse garniert servieren.