

# „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 Huhn:

<b>900 g</b>	Hühnerbrust (5 Stück à ca. 180 g), halbiert
<b>1,5 kg</b>	Hühnerschenkel (5 Stück à ca. 300 g), halbiert
<b>400 ml</b>	<u>Kikkoman natürlich gebräute salzreduzierte Sojasauce</u>
<b>75 ml</b>	Pflanzenöl, zum Braten
<b>200 g</b>	Speck, in Streifen
<b>500 g</b>	Champignons, halbiert
<b>500 g</b>	Perlzwiebeln, geschält
<b>80 g</b>	Tomatenmark
<b>1 l</b>	Geflügelfond
<b>15 g</b>	Speisestärke

### Für die Radieschen:

<b>200 ml</b>	Balsamico-Essig, weiß
<b>200 g</b>	Zucker
<b>200 ml</b>	Wasser
<b>7 g</b>	Pfefferkörner
<b>5 g</b>	Wacholderbeeren
<b>3 g</b>	Lorbeerblätter
<b>200 g</b>	Radieschen, geputzt, halbiert

### Für die Topinambur:

<b>100 g</b>	Butter
<b>1 kg</b>	Topinambur, geschält, in groben Stücken
<b>200 ml</b>	Weißwein
<b>1 l</b>	Gemüsebrühe
<b>15 g</b>	Estragon, fein gehackt
	Salz

### Außerdem:

<b>10 g</b>	Kresse, zum Garnieren
-------------	-----------------------

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Hühnerteile für mindestens eine Stunde – am besten über Nacht – in Kikkoman salzreduzierte Sojasauce einlegen. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Hühnerteile aus der Marinade nehmen, rundherum anbraten, aus dem Bräter nehmen. Speck, Pilze und Zwiebeln 4–5 Minuten im Bräter rösten. Tomatenmark dazugeben und 1–2 Minuten mitrösten. Mit der restlichen Marinade und Geflügelfond auffüllen. Die Hähnchenteile 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 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 Brühe auffüllen. Alles ca. 30 Minuten weichköcheln. 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 Hühnerteile in der Sauce erhitzen. Zum Anrichten je ein Stück Brust und ein Stück Keule mit Sauce und Einlage auf Teller verteilen.

Mit heißem Topinamburstampf, eingelegten  
Radieschen und Kresse garniert servieren.