

„Coq au Soy” z topinamburem i rzodkiewką

Czas ogółem **170 min** 60 min Czas przygotowania **110 min** Czas gotowania **60 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Kurczak:

900 g piersi z kurczaka (5 sztuk, każda po ok. 180 g), przekrojonych na pół

1,5 kg udek z kurczaka (5 sztuk, każda po ok. 300 g), przekrojonych na pół

400 ml Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli

75 ml oleju roślinnego do smażenia

200 g boczku, pokrojonego w plasterki

500 g pieczarek, przekrojonych na pół

500 g cebulek perłowych, obranych

80 g przecieru pomidorowego

1 l bulionu drobiowego

15 g mąki kukurydzianej

Rzodkiewki:

200 ml białego octu
balsamicznego

200 g cukru

200 ml wody

7 g ziaren pieprzu

5 g jagód jałowca

3 g liści laurowych

200 g rzodkiewek, przyciętych i przekrojonych na pół

Topinambur:

100 g masła

1 kg topinamburu, obranego i grubo posiekanego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 160°C. Piersi i udka kurczaka marynuj w Sosie sojowym Kikkoman o obniżonej zawartości soli przez co najmniej 1 godzinę, a najlepiej przez całą noc. Rozgrzej olej w naczyniu do zapiekania. Wyjmij kawałki kurczaka z marynaty i obsmaż je ze wszystkich stron, a następnie odstaw na bok. Do naczynia dodaj boczek, pieczarki i cebulki perłowe i podsmażaj przez 4-5 minut. Dodaj przecier pomidorowy i gotuj przez kolejne 1-2 minuty. Zdeglasuj pozostałą marynatę, wlej bulion drobiowy i ponownie umieść kawałki kurczaka w naczyniu. Duś w piekarniku przez około 60 minut.

Krok 2

W międzyczasie zagotuj ocet, cukier i wodę z ziarnami pieprzu, jagodami jałowca i liśćmi laurowymi. Zalej rzodkiewki gorącą zalewą i pozostaw do zaparzenia na co najmniej 1 godzinę.

Krok 3

Przygotuj topinambur. Rozpuść masło w rondlu na średnim ogniu i smaż topinambur przez 5-6 minut, nie doprowadzając do jego zrumienienia. Zdeglasuj białym winem i dodaj bulion warzywny. Gotuj na wolnym ogniu przez około 30 minut, aż topinambur zmięknie. Dopraw solą, a następnie zmiksuj lub ugnieć na purée blenderem ręcznym. Wmieszaj estragon.

Krok 4

Wyjmij kurczaka z naczynia do zapiekania.

200 ml białego wina
1 l bulionu warzywnego
15 g estragonu, drobno
posiekanego
sól

Dodatkowo:
10 g rzeżuchy do dekoracji

Wymieszaj mąkę kukurydzianą z odrobiną wody i wlej do sosu, aby zgęstniał. Z powrotem umieść kurczaka w zagęszczonym sosie i podgrzej. Nałóż na talerze po jednym kawałku piersi i udka na porcję i polej sosem. Dodaj gorące purée z topinamburu i marynowane rzodkiewki. Udekoruj rzeżuchą.