

第1回 カリフォルニア・レーズン 料理コンテスト カリフォルニア・レーズン大賞



カリフォルニア大地の恵み 彩り野菜とレーズンペーストの牛ロース肉巻きと 龍眼とレーズンの赤ワイン煮 しょうざん チャイニーズレストラン楼蘭 萩原 好司氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 250g
牛ロース肉…………… 100g
もやし…………… 10g
乾燥ユリの花(金鉢菜)…………… 8本
赤ピーマン…………… 10g
青ピーマン…………… 10g
桂花醬…………… 50g
クルミ…………… 80g
龍眼…………… 1 缶 (20個)
紅花…………… 1g
中華スープ…………… 100g
塩…………… 適量
こしょう…………… 適量
片栗粉…………… 適量
卵白…………… 適量
砂糖…………… 適量
水あめ…………… 適量
赤ワインソース
カリフォルニア産赤ワイン…………… 1kg
塩…………… 40g
中国産 赤酢…………… 300g
グラニュー糖…………… 100g
蜂蜜…………… 100g

作り方

1. 赤ワインソースを作る。材料とレーズン150gを鍋に全て入れ、
とろ火にかける。
2. 龍眼をお湯で一度ボイルし冷水で冷やす。
3. 以下の要領で牛肉巻の仕込みをする。
 - 1) もやし、赤ピーマン、青ピーマンを均等の糸切りにする。
 - 2) 牛ロース肉はスライスする。
 - 3) レーズン50gをみじん切りにして、低温のオーブンで水分
を全てとり、クルミの飴炊きのみじん切りと合わせて衣を
作る。
 - 4) レーズン50gと桂花醬をミキサーにかけてペーストを作る。
 - 5) スライスした牛ロース肉に塩・胡椒をふり、1)の野菜を巻く。
 - 6) もう一枚の牛ロース肉に4)のペーストをぬり、5)の牛ロース
肉を包む。
 - 7) 6)に卵白、片栗粉をつけ、3)の衣を全体にまぶす。
4. 2でボイルしておいた龍眼の中に1で味を含んだレーズンを詰め
込み、赤ワインソースの中でゆっくり煮込む。
5. 3で仕込んだ牛ロース巻を油の中で火を通していく。仕上
がったらカットする。
6. 煮込んだ龍眼をぶどうのように盛りつけ、枝を赤ワインで煮込
んだレーズンで作り、牛ロース巻を木に見立てる。龍眼の方に、
紅花と中華スープで味付けしたソースをひく。牛ロース巻の方
には、赤ワインソースをひく。

