

第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト アイデア賞



鴨のカルフォルニア・レーズン入りバロティース ジャガイモのガレットとズッキーニのクーリ添え

乾 彰二郎

材料 (4人分)

鴨肉（胸）…………… 1枚
生クリーム…………… 40cc
全卵…………… 1ヶ
ブランデー…………… 5cc
カシス酒…………… 5cc
カルフォルニア・レーズン…………… 60g
ピスタチオ…………… 20g
ポワロー…………… 1本
ズッキーニ…………… 2本
じゃが芋…………… 2ヶ
生しいたけ…………… 2ヶ
フォアグラ（缶詰）…………… 60g
エリンギ茸…………… 2本
白舞茸…………… 1房
ミニトマト…………… 4ヶ
人参…………… 20g
かぶ…………… 20g
ブロッコリー…………… 20g
フォンドヴォー…………… 200cc
オリーブオイル（Ex.バージン）… 適量
クスクス…………… 100g
塩、胡椒…………… 適量
バター（無塩）…………… 10g
ポートワイン…………… 100cc
ニンニク…………… 1片
タイム…………… 適量

作り方

鴨のバロティース

1. 鴨肉は皮をはぎ、下処理をする。下処理した鴨肉は小さく切り、塩、胡椒し、フォアグラ、全卵、生クリームと共にフードプロセッサーで廻す。
2. 1を裏漉しする。
3. 湯でもどし、ブランデーでフランベしたカルフォルニア・レーズン20g、ピスタチオを粗みじんに切る。
4. 2、3を合わせて生地とする。
5. 鴨肉の皮をスジ切りし、薄くたたきのぼす。ポワローは15cmの長さに切り、1枚ずつはがし軽く湯通しする。ズッキーニも1mmの厚さにスライスし、軽く湯通しする。
6. ビニールを用いて皮、ポワロー、ズッキーニ、4の順に巻く。
7. 6を90℃のスチームコンベクションで30分加熱する。
8. 7を3cmの厚さに切る。

じゃが芋のガレット

1. じゃが芋をスライサーを用いて極細切りする。
2. カルフォルニア・レーズン20g、バター5gと合わせて塩、胡椒し、テフロン加工のフライパンで円形に焼く。
3. 焼いたじゃが芋を型を用いてカップ状に形付け、100℃のオーブンで1時間焼く。

ズッキーニのクーリ

1. ズッキーニ1本を5cmほどの長さに切り、ニンニク1/2片、オリーブオイルと共に低温で加熱する。
2. フードプロセッサーを用いてピューレ状にして塩、胡椒で味を調える。



鴨のカルフォルニア・レーズン入りバロティーヌ ジャガイモのガレットとズッキーニのクーリ添え

作り方

ミニトマトのコンフィ

1. ミニトマトをタイム、ニンニク1/2片、オリーブオイルと共に100℃のオーブンで加熱する。

その他のガルニチュール

1. 人参、かぶをシャトー切り、ブロッコリーを房取りして、オリーブオイル、塩を加えた湯でボイルする。

ソース

1. 鍋に鴨肉のスジを入れ焼く。ポートワイン、カシス酒を加え煮詰め、カリフォルニア・レーズンのもどし汁、フォンドヴォーを加え、更に煮詰める。
2. 1を漉し、湯でもどし、ブランデーでフランベしたカルフォルニア・レーズン20gを加え、塩、胡椒、バターモンテ（バターは5g使用）してソースを仕上げる。

盛り付け

1. 生しいたけ、エリンギ茸、白舞茸をソテーしてじゃが芋のガレットに入れ、鴨のバロティーヌを盛る。人参、かぶ、ブロッコリー、ミニトマトのコンフィで飾り付ける。
2. 皿の中央にズッキーニのクーリ、クスクスを敷き1を盛る。
3. ソースを流す。