

第4回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
洋食部門賞



～カリフォルニアの夕暮れ～
あかね色の鴨胸肉とフォアグラの
カリフォルニア・レーズン キャラメリゼ添え
ホテルグランヴィア大阪 塩貝 龍太

材料 (4人分)

フォアグラ	200g
鴨胸肉	2枚
シグレット	12本
カリフォルニア・レーズン	400g
赤ワイン	1本
フォンドカナル	200cc
玉ねぎ	1コ
セロリ	1本
人参	1/2本
ロングマカロニ	8本
セルフィーユ	少量
ディル	少量
イタリアンパセリ	少量
生クリーム	100cc
レンズ豆	100g
バルサミコ酢	20cc
ブイヨン	300cc
コーンスターチ	少量
パルメザンチーズ	40g
ベーコン	10g
米粉	少量
赤ワイン酢	50cc
グラニュー糖	50g
コニャック	20cc
バター (無塩)	100g

作り方

鴨胸肉

1. 鴨の皮をはずす。アセゾネし、リソレした後、冷やす。
2. 1で使ったフライパンにコンカッセにタイエした玉ねぎ1/2、人参1/4、セロリ1/2のミルポワを入れ、ソテーする。赤ワイン300ccとカリフォルニア・レーズン100gを加え、約10分レデュイールした後、冷やす。
3. 1と2を真空パックにし、60℃のコンベクションで1時間ヴァプールする。
4. 皮はヒモ状にタイエし、型にらせん状に巻き付け、フィスレし、フリットする。

フォアグラ

1. カリフォルニア・レーズン200gをブランシールし、ロボクーブでピューレ状にする。グラニュー糖と赤ワイン酢でガストリックを作り、コニャックを入れ、レーズンピューレと合わせる。
2. フォアグラにアセゾネをし、米粉でファリネ、リソレする。
3. 2に1をナッペし、仕上げる前にサラマNDERでグラチネして火を通す。

ロングマカロニ

1. ボイルしたロングマカロニを生クリーム、パルメザンチーズで絡め、仕上げにハーブを散らす。



～カリフォルニアの夕暮れ～
あかね色の鴨胸肉とフォアグラの
カリフォルニア・レーズンキャラメリゼ添え

材料 (4人分)

作り方

レンズ豆

1. 玉ねぎ、人参、セロリ、ベーコンの各10gをサルピコンにタイエし、カリフォルニア・レーズン100gとともにバターでスユエする。
2. 1にブランシールしたレンズ豆を加え、ブイヨンで約30分煮込む。
3. バルサミコ酢を加え、味を調える。

ソース

1. 真空パックにした鴨を取り出し、残ったジューをパッセし、フォンドカナルを入れ、レデュイールする。
2. 残った赤ワインをミロワールになるまでレデュイールする。
3. 2に1を入れ、味を調べ、コーンスターチでリエし、バターモンテする。

盛り付け

繊維に沿って長方形にタイエした鴨胸肉の上に、フォアグラを置き、ロングマカロニ、レンズ豆とカリフォルニア・レーズンの煮込み、鴨の皮にシグレットを絡めたものをバランス良く盛りつけ、ソースを流す。