

第5回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
カリフォルニア・レーズン大賞



パリパリじゃがいもとカリフォルニア・レーズンチャツネをまとった仔羊のポワレ
レーズン香るフォアグラと紅玉のクランブル添え

畠中 雅明氏

((株) ホテルグランヴィア大阪)

材料 (4人分)

仔羊 (下処理)

仔羊背肉 (ラム・ラック)…………… 骨8本分
レーズン濃縮果汁…………… 50g
オリーブ油…………… 50g
ローズマリー…………… 1本

フォアグラ (下処理)

フレッシュフォアグラ…………… 200g
レーズン濃縮果汁…………… 30g

カリフォルニア・レーズンペースト

カリフォルニア・レーズン…………… 500g

仔羊

下処理したラム・ラック…………… 全量
塩・コショウ…………… 少々
にんにく…………… 少々
オリーブ油…………… 少量

カリフォルニア・レーズンチャツネ

洋ねぎ (アッシェ)…………… 40g
シャンピニオン (アッシェ)…………… 40g
エシャロット (アッシェ)…………… 20g
ローズマリー (アッシェ/葉の部分)… 1本
レーズンペースト…………… 500g
キャトルエпис…………… 少量
バルサミコ酢…………… 少量
塩・コショウ…………… 少々

パリパリじゃがいも・仔羊のポワレ

じゃがいも (ジュリエン)…………… 1コ
洋ねぎ (ジュリエン)…………… 40g
パセリ (アッシェ)…………… 1本
ローズマリー (アッシェ/葉の部分)… 1本
タイム (アッシェ/葉の部分)…………… 5本
にんにく…………… 1/2コ
米粉…………… 少量
全卵…………… 適量
オリーブ油…………… 少量

レーズン香るフォアグラ

下処理したフォアグラ…………… 全量
洋ねぎ…………… 100g
ノワゼット…………… 少量
卵白…………… 少量
フルール・ド・セル…………… 少量
ぶとうの種油…………… 少量
米粉…………… 少量
塩・コショウ…………… 少々
赤砂糖…………… 適量

デュクセル

シャンピニオン (アッシェ)…………… 160g
エシャロット (アッシェ)…………… 24g
生クリーム (38%)…………… 40g
フィヌ・セレブ…………… 少量
仔羊のフォン…………… 少量



パリパリじゃがいもとカリフォルニア・レーズンチャツネを まとった仔羊のポワレ レーズン香るフォアグラと紅玉のクランブル添え

材料 (4人分)

クランブル

紅玉	1/2コ
カリフォルニア・レーズン	50g
松の実(グリエ)	20g
オレンジの皮	少量
しょうが	少量
バルサミコ酢	少量
オリーブ油	少量

パンプルムース・ルビー

パンプルムース・ルビー	4房
赤ワイン酢	50g
和三盆糖	10g

ソース

エシャロット(アッシュェ)	2コ
タイム	2本
ローズマリー	2本
赤ワイン	100g
仔羊のフォン	160g
レーズン濃縮果汁	20g
無塩バター	30g

仕上げ

ピスタチオ(アッシュェ)	16g
タイム	4本
レッドペッパー	40粒

作り方

仔羊下処理

1. 仔羊はあばら骨が出るように整形し、余分な脂を取り除いて掃除する。
2. レーズン濃縮果汁とオリーブ油を合わせ、仔羊をマリネし、ローズマリーを脂身の面に当て、真空パックして一晩寝かす。

フォアグラ下処理

1. フォアグラをスライスし、ハケで薄くレーズン濃縮果汁を両面に塗り、ラップして一晩寝かす。

カリフォルニア・レーズンペースト

1. レーズンはブランシールして、ロボクーブにかけて、ペースト状にする。

仔羊

1. 仔羊は塩・コショウをし、にんにくの風味を付けたオリーブ油で、脂身、赤身、骨ぎわの3面を順次焼き固める。

カリフォルニア・レーズンチャツネ

1. 洋ねぎ、シャンピニオン、エシャロットをオリーブ油で炒める。
2. しんなりして火がとおり、香りが出てきたら塩・コショウする。
3. カリフォルニア・レーズンペーストとローズマリーを加え軽く炒め、キャトルエピスとバルサミコ酢で味を調える。
4. ラップで包み、一晩寝かせ味を馴染ませる。

パリパリじゃがいも・仔羊のポワレ

1. ポウルにじゃがいも、洋ねぎ、パセリ、ローズマリー、タイム、にんにくを入れ混ぜ合わせる。
2. 表面を焼き固めた仔羊にレーズンチャツネを塗り、塗った面に米粉をふる。
3. 米粉をふった部分に溶きほぐした全卵を付け、1をたっぷり貼りつけ整形する。
4. ローズマリーの風味を付けたオリーブ油で、3の衣をつけた面を中心にゆっくりと黄金色に焼き上げる。



パリパリじゃがいもとカリフォルニア・レーズンチャツネを まとった仔羊のポワレ レーズン香るフォアグラと紅玉のクランブル添え

作り方

レーズンの香るフォアグラ

1. 下処理したフォアグラに塩・コショウし米粉でファリネする。
2. ぶどうの種油でリソレする。
3. 仕上げる直前に2の表面に赤砂糖をふり、バナーでキャラメリゼする。
4. 洋ねぎは10cmの長さにスライスして、ぶどうの種油でソテーし、塩・コショウして味を調える。
5. ノワゼットは卵白とフルール・ド・セルを絡ませ、オーブンできつね色にグリエする。

デュクセル

1. シャンピニオンとエシャロットを炒める。
2. フィーヌ・ゼルブと仔羊のフォン、生クリームを加えて煮詰める。

紅玉のクランブル

1. 紅玉の角切り、レーズンをオレンジの皮、しょうがとともにオリーブ油でソテーする。
2. バルサミコ酢と松の実を加えて火から下ろす。
3. シャンピニオンのデュクセルを加えて、混ぜ合わせる。

パンプルムース・ルビー

1. 鍋に赤ワイン酢と和三盆糖を入れ、2/3量まで煮詰める。
2. パンプルムース・ルビーを加えて一晩マリネする。

ソース

1. 鍋にバターを熱し、エシャロット、タイム、ローズマリーを入れてしんなりするまで炒める。
2. 赤ワインを加えて半量になるまで煮詰める。
3. 仔羊のフォンを加えて軽く煮詰める。
4. シノワでパッセし、半量になるまで更に煮詰め、レーズン濃縮果汁を加え、バターモンテする。
5. 塩・コショウで味を調え仕上げる。

仕上げ

1. ポワレした仔羊をスライスし、レッドペッパーを飾り、皿の中央手前に盛りつける。
2. ソテーした洋ねぎをきれいに盛り、その上に直前にキャラメリゼしたフォアグラをのせ、ノワゼットとタイムを飾りつける。
3. 紅玉のクランブルはセルクルで型を整え、ピスタチオアッシュを散らし、温めたパンプルムース・ルビーを盛りつける
4. 最後にソースをきれいに流し、仕上げる。