

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
洋食部門賞



鴨胸肉のロティ カリフォルニア・レーズン風味
パートフィロで包んだレーズンチャツネとフォアグラと共に

星野 義明氏

(箱崎ロイヤルパークホテル)

材料 (4人分)

鴨胸肉…………… 3枚
鴨もも肉…………… 1枚
フォアグラ…………… 80g
オニオン…………… 1/4コ
キャロット…………… 1/3本
ニンニク…………… 1/2片
セロリ…………… 1/3本
ローリエ…………… 1枚
タイム…………… 3枚
パセリ茎…………… 1/6本
ジュ・ド・カナール…………… 400cc
シブレット…………… 半束
カリフォルニア・レーズン…………… 180g
コリアンダー…………… 少々

チャツネ、ジャガイモ、肉のマリネー

冷凍イチジク…………… 50g
エシャロット…………… 30g
マデラ酒…………… 30cc
シェリービネガー…………… 40cc
リンゴ…………… 40g
パートフィロ…………… 4切れ
クレームドカシス…………… 200cc
赤ワイン…………… 200cc
砂糖…………… 30g
バター…………… 20g
しょうが汁…………… 少々
レッドスイスチャート…………… 8枚
ピンクロッサ…………… 4枚
シブレット…………… 8本
アネット…………… 8切れ
セルフィーユ…………… 8切れ
ベーコン…………… 70g
ジャガイモ…………… 1コ
カリフォルニア・レーズン…………… 30g
ぶどうの葉…………… 4枚
ブルクラリフェ…………… 30cc
塩…………… 適量
コショウ…………… 適量
アラシード…………… 適量
赤ワインビネガー…………… 適量



鴨胸肉のロティ カリフォルニア・レーズン風味 パートフィロで包んだレーズンチャツネとフォアグラと共に

作り方

1. 鴨もも肉を赤ワイン100cc、クレームドカシス100cc、レーズン30gで真空パックして、一晚マリネする。(A)
2. オニオン、キャロット、セロリを1cm角に切り、ニンニクで香りを出した油で香りが出るまでソテーする。(B)
3. (A)をパックからあけ、マリネ液は鍋に入れ煮詰める。(C)
4. 鴨もも肉は水気を切り、フライパンで焼き色をつける。(D)
5. (B)に(C)を入れ、ジュ・ド・カナル400cc、ローリエ、タイム、パセリ茎を入れ、(D)を入れ、30分煮る。(E)
6. 鴨胸肉は塩、コショウをして、焼き色をつけ、オーブンで火を入れて保温しておく。(F)
7. (E)を鍋から取り出して1cm角に切る。下処理したフォアグラも1cm角に切り、(H)と合わせてパートフィロに包み、ブルクラリフェを塗り、オーブンで焼き上げる。(G)
8. レーズンを赤ワイン100cc、クレームドカシス100ccと一緒に火にかけ柔らかくする。
9. エシャロット、リンゴを5mm角に切り、バターで柔らかくなるまでソテーし、先ほど煮たレーズン、細かくした冷凍イチジクを入れ、しょうが汁、砂糖、マデラ酒、シェリービネガーで味を調べ、ミキサーで回してチャツネを作る。(H)
10. ピンクロッサで、レッドスイスチャート、シブレット、アネット、セルフイーユを包みブーケを作り、シブレットで縛る。(I)
11. シブレットをシズしておく。(J)
12. (F)に(H)を塗り、(J)をふる。5枚にスライスしてから塩、コリアンダーを振り、皿に盛る。
13. (G)に(I)をさして皿に盛る。
14. ジャガイモを2cm角に切る。ベーコンはバトネする。フライパンにバターを入れ、ジャガイモ、ベーコン、レーズンをソテーし、柔らかくなったら、塩・コショウで味を調べて皿に盛る。
15. コルネ型に貼りつけオーブンで乾燥させたぶどうの葉を皿に盛る。
16. (C)をパッセして味を調べてソースとする。
17. 塩、コショウ、赤ワインビネガー、アラシードでビネグレットを作り、(I)にかける。