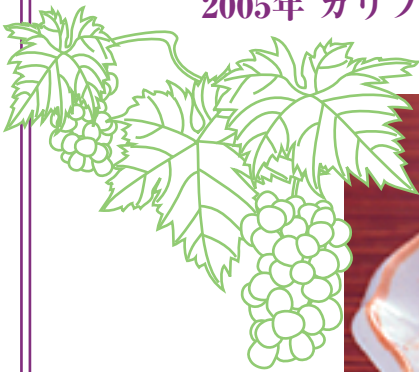


2005年 カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー
～和とのハーモニー～



海老芋とフォアグラ レーズン味噌田楽

大嶋高幸氏（株式会社なだ万 帝国ホテル店料理長）

材料（4人分）

海老芋(3L)…………… 1/3ヶ
フォアグラ…………… 40g
鉄火味噌
京桜味噌…………… 200g
上白糖…………… 20g
味醂…………… 4石(72cc)
卵黄…………… 2ヶ
レーズン味噌
鉄火味噌…………… 50g
赤ワインで戻したレーズンの叩き… 100g
ステーキたれ
牛すじ…………… 1kg
味醂…………… 2升(3,600ml)
濃口醤油…………… 1升(1,800ml)
ニンニクスライス…………… 75g
砂糖…………… 320g
ニンニク卸し…………… 20g
※上記のレシピは基本レシピです。
小麦粉…………… 適量
揚げ油…………… 適量

作り方

1. 海老芋は出し汁15、砂糖2、味醂0.7、塩0.1、薄口醤油少々で約1時間炊き、一度冷ました後、切り分ける。
2. フォアグラは10gに包丁し、牛乳に漬ける。
3. 京桜味噌、砂糖、味醂を鍋に入れ練り、一度冷ました後、卵黄を入れ再度練り上げ裏ごし、鉄火味噌を作る。
4. カリフォルニア・レーズンは赤ワインで2時間もどし刻む。それを先の鉄火味噌と合わせレーズン味噌を作る。
5. ステーキたれは、牛すじをフライパンに入れ、焼く。これを味醂に入れ、半分まで煮詰め、他の調味料を入れてひと煮立ちさせ、2週間ねかせる。
6. 炊いて切り分けた海老芋は、油で揚げる。
7. フォアグラは小麦粉をつけフライパンで焼き、ステーキたれをからめる。
8. 揚げた海老芋にレーズン味噌を塗り、その上にフォアグラをのせる。