

2001年 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



カリフォルニア・レーズンで味わう鴨のローストとキャベツ包み
幕張プリンスホテル 志賀 高幸氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 100g
カリフォルニア・レーズンペースト… 100g
鴨胸肉…………… 350g 2枚
フォアグラ…………… 80g
メイクインポテト…………… 1コ
キャベツ…………… 1/8コ
ペティトマト (大) …………… 4コ
ホールコーン…………… 20g
ズッキーニ…………… 50g
グリーンペッパー水煮…………… 20g
コリアンダー…………… 10g
ダイスアーモンド…………… 20g
クレピネット…………… 50g
ポワロー…………… 150g
赤ワイン…………… 300cc
白ワイン…………… 100cc
エシャロット…………… 30g
生クリーム…………… 200cc
フォン ド ヴォー…………… 400cc
バター…………… 100g
サラダ油…………… 適量
オリーブ油…………… 適量
コニャック…………… 適量
小麦粉…………… 適量
塩…………… 適量
こしょう…………… 適量

作り方

- ・カリフォルニア・レーズンはぬるま湯につけ戻しておく。
・フォアグラは1cm角の棒状に切り、塩、こしょうをし、粉をつけて軽く色づけしておく。
・キャベツはお湯でブランシールし、水分をよくきっておく。
・鴨は1枚は皮を剥ぎ、身を真ん中から開く。細かくしたグリーンペッパー10gを混ぜ合わせたカリフォルニア・レーズンペースト80gをナッペし、フォアグラを巻く。塩、こしょうをし、フライパンで肉の表面に焼き色をつけ、キャベツ、クレピネットの順で巻き込みラップでしっかりと巻いて形を整える。皮は4つに切りオープンに入れカリカリにしておく。
- ・ペティトマトは中をくり抜き、ホールコーン、ダイスに切ったズッキーニ、カリフォルニア・レーズン20gをバター適量でソテーし、塩、こしょうで味を調えたものを詰める。オリーブ油をかけ、オープンに入れ、中が温まる程度に火を入れ保温しておく。
・ポワローは3mmくらいにスライスし、バター適量でソテーする。両面色づいたらフォン ド ヴォー50ccと水50ccを加え、軽く煮込み保温しておく。
・ポテトは直径2cmくらいの丸型に薄くスライスし、160℃の油で揚げしておく。

カリフォルニア・レーズンで味わう 鴨のローストとキャベツ包み



材料 (4人分)

作り方

3. ・赤ワインソースをつくる。
鍋にエシャロットアッシェ30gをバター60gでスウエし、カリフォルニア・レーズン40gを加え、更に炒めて赤ワイン300ccを加え1/3くらいまで煮詰める。フォン ド ヴォー300ccを加え、更に2/3くらいまで煮詰め、塩、こしょうで味を整え、バターモンテし、仕上げる。
・グリーンペッパーのクリームソースをつくる。
鍋につぶしたグリーンペッパー10gを入れ、バター適量でソテーし、香りが出たらコニャックにてフランベをし、白ワインを加え、1/3くらいまで煮詰める。フォン ド ヴォーを50cc加え、少し煮詰め、生クリームを200cc加える。2/3くらいまで煮詰め、塩、こしょうにて味を整える。
4. キャベツで巻いた鴨は弱火でバプールする。もう1枚の鴨はローストし、皮面にカリフォルニア・レーズンペーストをナッペし、細かく刻んだカリフォルニア・レーズン40gとアーモンドをつけて焼き色をつける。鴨は火を入れたら10～15分くらい温かい所で休ませておく。
5. 皿の左側にトマトを置き、ローストした鴨を2枚盛りつけ、右側にイモのチップとカリフォルニア・レーズンペースト20gをミルフィーユ仕立てに盛りつける。ポワローを3枚並べ、キャベツ巻きを2枚盛りつけ、ローストした鴨に赤ワインソースを、キャベツ巻きの鴨にはグリーンペッパーのクリームソースを注ぐ。