

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



豚フィレ肉のメダイヨン カリフォルニア・レーズンとタイムの香味焼きと、
スペアリブのカリフォルニア赤ワイン煮
セージの香り じゃがいもとアボガドのピューレ添え
ハウステンボス ジェイアール全日空ホテル 下口 正直氏

材料 (4人分)

赤ワイン煮

スペアリブ	400g
玉ねぎ	100g
にんじん	50g
エシャロット	40g
セロリ	30g
ニンニク	30g
フェッツァーカベルネソーヴィニヨン 赤ワイン	800cc
カリフォルニア・レーズン	150g
レッド グローブ	100g
フォンド ボー	200ml
塩	適量
こしょう	適量
バター	適量
ブーケガルニ	1束
黒粒こしょう	適量
セージ	6枚

ピューレ

じゃがいも	300g
アボガド	1コ
生クリーム	適量
塩	適量
こしょう	適量
バター	適量

作り方

赤ワイン煮

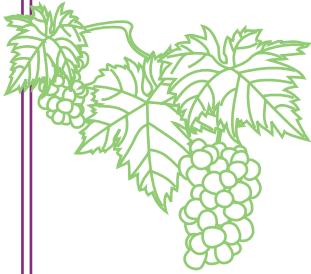
- スペアリブを1人前100gに切り、アセゾネし、コロレする。スペアリブを取り出して、バターを加え、ミルポワをソテーし、圧力鍋にスペアリブ、ミルポワ、赤ワイン、カリフォルニア・レーズン、レッドグローブ、フォンド ボー、ブーケガルニ、セージ、黒粒こしょうを加え、40分くらい加熱する。
- ふたを開け、スペアリブを取り出し、保温しておく。煮汁をシノワでパッセし、煮詰め、アセゾネし、バターモンテし、ソースとする。

ピューレ

- じゃがいもをボイルして皮をむき、パッセして鍋に移す。アボガドも皮、種を取りパッセして同じ鍋に入れ、生クリーム、バター、塩、こしょうを加え、ピューレを作り、絞り袋に入れておく。



カリフォルニア・レーズン協会



豚フィレ肉のメダイヨン
カリフォルニア・レーズンとタイムの香味焼きと、
スペアリブのカリフォルニア赤ワイン煮
セージの香り じゃがいもとアボガドのピューレ添え

材料 (4人分)

メダイヨン

豚フィレ	320g
ベーコン	120g
カリフォルニア・レーズン	150g
バルサミコ酢	150ml
シナモンパウダー	適量
ガランマサラ	適量
カルダモン	適量
オリーブオイル	適量
パン粉	適量
タイム	1P/C
グラニュー糖	40g
白ワインビネガー	50ml
フォンドヴォー	200ml
バター	適量
レモン汁	適量

作り方

メダイヨン

1. 豚フィレのスジと脂を取り、1人前40g×2としてカットする。アセゾネし、タイムのアッシュをふり、ベーコンを巻いてリソレしておく。
2. 水で戻したカリフォルニア・レーズンをオリーブオイルで軽くソテーし、シナモンパウダー、ガランマサラ、カルダモンを加え、香りを出す。バルサミコ酢を加え、1/3まで煮つめ、ミキサーにかけて粗めのピューレ状にする。
3. 1の豚フィレの上に、2のピューレをナップして、タイム入りパン粉をふる。オーブンの火を入れ、サラマンダーで焼き色をつける。
4. ソースを作る。グラニュー糖と白ワインビネガーで、ガストリックして、フォンドヴォー、水で戻したレーズンを加え煮つめる。塩、こしょうで味を整え、バター、レモン汁、タイムのアッシュを加え、ソースとする。

盛りつけ

1. スペアリブの入る大きさにじゃがいもとアボガドのピューレを皿の上に絞る。保温しておいたスペアリブを入れソースをかけ、セージの葉を1本かざる。皿の手前に豚フィレのメダイヨン2個をおき、中央にタイムの枝のフライをかざり、ソースを流し盛りつける。

