

審査員特別賞



Rôti de Canard et Scampi avec aux Raisin
鴨肉と手長海老のアンサンブル たくさんのレーズンと共に

帝国ホテル 都沢 岳司氏

材料 (4人分)

鴨肉 (1羽).....	900g
手長海老.....	4本
パパイア.....	1/2コ
カリフォルニア・レーズン.....	300g
なめこ.....	1 パック
しめじ.....	1 パック
人参.....	100g
大根.....	100g
アスパラ.....	4本
ブロッコリ.....	1/2コ
さつまいも.....	1 1/2コ
生クリーム45%.....	200cc
バター.....	20g
塩.....	30g
胡椒.....	10g
ソース	
砂糖.....	50g
メイプルシロップ.....	50g
酢.....	30cc
フォン ド ヴォー.....	540cc
バター.....	10g
塩.....	3g
胡椒.....	1g
カリフォルニア・レーズン.....	20g
砂糖 (グラッセ用)	40g
油 (ソテー用)	10cc
パルメザン (グラタン用)	40g

作り方

1. 鴨肉は身から皮をはがし、身を開いてカリフォルニア・レーズンをピケして塩、胡椒をする。
2. 手長海老は軽く塩、胡椒をし、パパイアは16分の1にカットし海老と共に鴨の中に入れる。開いている方に皮をかぶせて巻き、タコ糸で縛る。
3. 人参、大根はグラッセし、ブロッコリ、アスパラは水に塩を入れてボイル、きのこ類はバターソテーする。
4. さつまいもは輪切りにして中をくり抜き、ボイルする。くり抜きもボイルして裏ごしし、ピューレを作る。他のさつまいもはブルノワに切り、レーズンと共に軽くソテーする。そこへ生クリームを入れ少し煮詰め、つなぎにさつまいものピューレを入れて味を整える。あらかじめボイルしておいたさつまいもの輪切りに具を入れてパルメザンをふり、サラマンダーで色をつける。
5. ソースは砂糖とシロップを鍋に入れガストリックし、そこへ酢を入れ、さらにフォン ド ヴォーを入れて少し煮る。カリフォルニア・レーズンを加え、塩、胡椒で味を整えてバターモンテする。