

アイデア賞



Confit de Caille et Gelée de Raisin sec
カリフォルニア・レーズン入りうずらのコンフィに
カリフォルニア・レーズンゼリーを添えて

東京第一ホテル錦 矢野 修己氏

材料 (4人分)

フォアグラ・テリーヌ

フォアグラ	280g
マリネ調味料	
塩	4g
白こしょう	0.2g
カトルエピス	0.2g
白ポルト酒	6cc
コニャック	2cc
白ワイン	6cc
ブイヨン	適量
ポルト酒	適量
コニャック	適量

うずらのコンフィ

うずら	2羽
マリネ調味料	
塩	適量
白こしょう	適量
カトルエピス	適量
カリフォルニア・レーズン	適量
コンソメ	150cc
赤ポルト酒	12cc

作り方

フォアグラ・テリーヌ

1. フォアグラは、きれいにそうじしたものを280g用とし、マリネ調味料で一晩マリネする。
2. 1をアルミホイルで円筒形に巻き、さらにトーションで巻いて、両側をたこ糸でしばる。
3. 鍋に2を入れ、ひたる位のブイヨンとポルト酒、コニャック少量を入れ、70℃に温め、18分間火を通す。

うずらのコンフィ

1. うずらは背開きでそうじして、マリネ調味料で2時間マリネする。
2. 上記で仕込んだフォアグラ・テリーヌを60gの円筒形にラップで巻いて整形しておく。
3. 1のうずらを広げ、カリフォルニア・レーズンをしきつめた上に2のフォアグラをのせ、ラップで円筒形に巻き、両側をしばっておく。
4. 3とコンソメ、赤ポルト酒を真空パックし、水の入った鍋に入れて75℃までもっていき、15分火にかける。



Confit de Caille et Gelée de Raisin sec カリフォルニア・レーズン入りうずらのコンフィに カリフォルニア・レーズンゼリーを添えて

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズンゼリー

カリフォルニア・レーズン…………… 160g
水…………… 160cc
赤ポルト酒…………… 60cc
水…………… 60cc
葡萄リキュール…………… 少々
板ゼラチン…………… 4枚

カリフォルニア・レーズン入り

野菜のグレック

今市カブ…………… 1/2コ
小玉ねぎ…………… 4コ
ブロッコリー…………… 4コ
カリフラワー…………… 4コ
赤ピーマン…………… 1/6コ
黄ピーマン…………… 1/6コ
カリフォルニア・レーズン…………… 20粒
オリーブオイル…………… 少量
白ワイン…………… 適量
白ワインビネガー…………… 適量

盛りつけ

サラダホーレン草…………… 4枚
カリフォルニア・レーズン…………… 20粒
小粒のぶどう…………… 16粒
セルフィーユ…………… 適量

作り方

カリフォルニア・レーズンゼリー

1. 160gのカリフォルニア・レーズンを、160ccの水で30分程ひたし、ミキサーにかけ布漉しする。
2. 漉した1と赤ポルト酒、60ccの水を鍋に入れ、温め、戻した板ゼラチンを加える。葡萄リキュールを入れ、バットに流して冷やし固める。

カリフォルニア・レーズン入り

野菜のグレック

1. 鍋にオリーブオイルを入れ、野菜とカリフォルニア・レーズンを火の通りにくいものから順に弱火でソテーしていく。
2. 全ての野菜とカリフォルニア・レーズンが入ったら、白ワインビネガーと白ワインを入れ、ふたをして火を通す。

盛りつけ

1. 皿の上方に、サラダホーレン草をしき、野菜のグレックをのせる。
2. 皿の真ん中より少し手前に、セルクルを置き、その中にみじん切りにしたレーズンゼリーをしきつめる。スライスしたうずらのコンフィを3枚置く。
3. 2のまわりに、カリフォルニア・レーズンと小粒のぶどうを飾り、セルフィーユをのせる。