

第5回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
審査員特別賞



鴨胸肉のロースト カリフォルニア・レーズンとエピスの香り
カリフォルニア・レーズン入りビネグレットのグリーンサラダ

君島 英二氏
(ホテル日航東京)

材料 (4人分)

鴨胸肉 (140g)..... 4枚
混合エピスペースト..... 40g
オリーブ油..... 40cc
塩・コショウ..... 少々
赤ワインソース..... 120cc
オレンジソース..... 80cc
かぼちゃのエクラゼ..... 160g
ズッキーニ..... 120g
オレンジコンフィ..... 12本
イタリアンパセリ..... 4枝 (小)
タイム..... 4枝 (小)
シブレット..... 8枝 (小)
サラダメランジェ..... 92g
エシャロット (シズレ)..... 12g
セルフィーユ..... 12つまみ
ディル..... 12つまみ
シブレット (シズレ)..... 20g
レーズンドレッシング..... 80cc

混合エピスペースト

はちみつ..... 60g
キャトルエピス..... 2g
ディジョンマスタード..... 15g
レーズン濃縮果汁..... 20g
レーズンペースト..... 30g
コンアンダーホール (エクラゼ)..... 1g

赤ワインソース (A)

レーズンペースト..... 40g
レーズン濃縮果汁..... 70cc
赤ワインビネガー..... 250cc
赤ワイン..... 600cc
FZフォンドヴォー..... 500cc
カリフォルニア・レーズン..... 50g

オレンジソース (B)

オレンジジュース..... 80cc

飾り用

オレンジの皮..... 1コ分
水..... 500cc
グラニュー糖..... 200g

グリーンサラダ

ピンクロッサ..... 40g
トレビス..... 12g
ベビーリーフミックス..... 40g
エシャロット (シズレ)..... 12g
セルフィーユ..... 12つまみ
ディル..... 12つまみ
シブレット (シズレ)..... 20g
カリフォルニア・レーズン..... 40g

レーズンドレッシング

赤ワインビネガー..... 40cc
エキストラバージンオリーブオイル..... 100cc
レーズンペースト..... 40g
レーズン濃縮果汁..... 40cc
塩・コショウ..... 少々



鴨胸肉のロースト カリフォルニア・レーズンとエピスの香り カリフォルニア・レーズン入りビネグレットのグリーンサラダ

材料 (4人分)

かぼちゃのエククラゼ

くりかぼちゃ (冷凍).....	100g
玉ねぎ (みじん切り).....	20g
カリフォルニア・レーズン.....	20g
(粗くみじん切り)	
クリームチーズ.....	20g
生クリーム.....	12cc
無塩バター.....	16g
シブレット (シズレ).....	20g
シナモンパウダー.....	2g
塩・コショウ.....	少々

ズッキーニ・ソテー

ズッキーニ.....	120g
オリーブ油.....	20cc
塩・コショウ.....	少々

エルブ3種

イタリアンパセリ.....	4枝
シブレット.....	8枝
タイム.....	4枝

作り方

1. 鴨胸肉は掃除をし、脂身に切り込みを入れる。
2. フライパンにオリーブ油を入れ火にかけ、塩・コショウをした鴨胸肉を焼く。
3. 皮目から焼き、脂を落とし両面焼き上がったら、皮目に混合エピスペーストを塗り、休ませる。

盛りつけ

1. 皿の中央にセルクルをのせ、かぼちゃのエククラゼを入れる。その上にズッキーニを盛る。
2. 鴨胸肉をさっと温めて1人前、6~8切れに切る。
3. かぼちゃのエククラゼ、ズッキーニの上にカットした鴨胸肉をバランスよく盛りつける。
4. ソース (AとB) を鴨胸肉の周りに流し、香草を鴨胸肉に立てかけ飾る。オレンジコンフィも飾る。
5. サラダにエシャロット、シブレット、レーズンを加えて、塩・コショウをし合わせ、レーズンドレッシングであえ、別皿に盛り香草を飾る。

混合エピスペースト

1. コリアンダーを細かく砕く。
2. 全ての材料と砕いたコリアンダーを合わせる。

赤ワインソース (A)

1. 赤ワインビネガー200cc、レーズン濃縮果汁50cc、レーズンペースト10gを鍋に入れ、1/4ぐらいになるまで煮詰める。
2. 1に赤ワイン100ccを加え、1/2になるまで煮詰め、残りの赤ワインビネガー50ccを加え艶が出るまで煮詰める。
3. 2に残りの赤ワインを全て加え、1/2になるまで煮詰め、フォンドヴォーを加える。仕上がり量が400cc目安で煮詰め、レーズン濃縮果汁20cc、レーズンペースト30gを加える。
4. ソースを流す前に、レーズンを加える。

オレンジソース (B)

1. オレンジジュースを煮詰める。

飾り用

1. オレンジの皮の内側の白い部分を取り除き、一度水からブランシールし、水とグラニュー糖で柔らかくなるまで煮る。
2. 細長くカットする。



鴨胸肉のロースト カリフォルニア・レーズンとエピスの香り カリフォルニア・レーズン入りビネグレットのグリーンサラダ

作り方

グリーンサラダ

1. ピンクロッサ、トレビスはちぎっておく。
2. ベビーリーフミックスと1を合わせ、エシャロット、シブレット、レーズンを加えて、塩・コショウをしてレーズンドレッシングであえ、セルフィーユ、ディルを飾る。

レーズンドレッシング

1. ボウルにレーズンペースト、レーズン濃縮果汁、赤ワインビネガーを入れ混ぜ、エキストラバージンオリーブオイルでつなぐ。

かぼちゃのエクラゼ

1. 鍋にバターを入れ、皮を除いたくりかぼちゃを加え水分をとばし、エクラゼにする。
2. シブレット以外の材料を加え、味を調べ、盛りつける直前にシブレットを加える。

ズッキーニのソテー

1. ズッキーニは緑の部分をたてに長く棒状にカットし、味をし、オリーブオイルでソテーする。