



仔羊のルーレ、レーズンとナッツの香り  
りんごのリエット、新ごぼうのブレゼ添え、  
ソースヴァンルー・ジュ・レザン

大阪リバーサイドホテル 松林 直久氏

材料 (4人分)

ラムラック…………… 1本  
フォワグラ…………… 80g  
ヘーゼルナッツ…………… 30g  
松の実…………… 30g  
カリフォルニア・レーズンペースト… 60g  
塩・コショウ…………… 適宜

リエット ポンム・レザン

りんご…………… 300g  
バター…………… 40g  
全卵…………… 1コ  
カリフォルニア・レーズン…………… 50g  
ラム酒 (ダーク)…………… 100cc  
ポピーシード…………… 適量

新ごぼうのブレゼ

新ごぼう…………… 1本  
エシャロット…………… 2コ  
ニンニク…………… 1片  
オリーブ油…………… 適宜  
fond veal…………… 300cc  
fond veal ico…………… 300cc  
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁… 30cc  
生クリーム…………… 20cc  
バター…………… 10g  
塩・コショウ…………… 適宜

新ごぼうのチップ

新ごぼう…………… 2本  
サラダ油…………… 適宜

ソースヴァンルー・ジュ・レザン

赤ワイン…………… 100cc  
fond veal…………… 100cc  
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁… 30cc  
カリフォルニア・レーズン…………… 20粒  
塩・コショウ…………… 適宜  
ジュダニョー…………… 30cc  
ローズマリー…………… 4枝  
イタリアンパセリ…………… 4本  
ヘーゼルナッツ油…………… 30cc



# 仔羊のルーレ、レーズンとナッツの香り りんごのリエット、新ごぼうのブレゼ添え、 ソースヴァンルー・ジュ・レザン

## 作り方

### 仔羊のルーレ

1. 仔羊背肉の筋・骨を取り除き、芯の状態にする。脂は表面だけ削り取り、付けたままにしておく。
2. ヘーゼルナッツ、松の実をロボクーブにかける。（粗目にする）これをレーズンペーストと混ぜ合わせて、塩コショウで味を調える。ファルスとする。
3. フォワグラに塩、コショウし、ポワレする。バトネにカットする。粗熱をとっておく。
4. 1に塩、コショウして、2のファルスを手でナッペし、その上にフォワグラを並べる。これを巻き込んでローズ糸で縛る。
5. フライパンを熱して、ヘーゼルナッツ油をひき、4をローズマリーとともに、リソレする。190℃～195℃のオーブンに入れ、約10分ロティールする。取り出したのち、約10分ルポゼする。

### 新ごぼうのブレゼ

1. ごぼうは皮をこそげ取り、酢水に落としてアク止めする。水分をよく拭き取り、3～4cm長さにカットする。フライパンを熱し、オリーブ油で表面に焼き色がつくまでソテーする。
2. エシャロット、ニンニクはエマンセにして、サラダ油（分量外）できつね色になるまでソテーする。fond d'oignonを加え、1も加える。約20分煮込む。
3. ごぼうを取り出し、fond d'oignonを加えながら、ロボクーブにかけ、ピューレ状にする。これを裏ごしして、ナベに入れる。レーズン濃縮果汁を加え、煮つめる。生クリームを加え、さらに軽く煮つめ、塩コショウで味を調え、バターモンテする。

### 新ごぼうのチップ

1. ごぼうは皮付きのまま、スライサーでやや厚めにスライスする。
2. サラダ油でカリカリになるまで揚げる。160℃～170℃で約5分揚げる。

### リエット ポンム・レザン

1. りんごは皮をむき、種を取り、エマンセにする。
2. ナベに入れて水少々（分量外）を加え、フタをして、火にかける。蒸し煮にする。りんごから汁が出だしたら、フタをとり、混ぜながら水分をとばす。水分がなくなったら、裏ごしする。
3. 裏ごししたピューレが熱いうちに、バターを混ぜ込み、続いて全卵、水気をよく絞ったラムレーズンの順に加えて混ぜる。
4. プリン型に3のアパレイユを詰めて、180℃のオーブンで約40分湯煎焼きする。粗熱がとれたら型から取り出す。側面にポピーシードをまぶす。  
※ラムレーズンは、レーズンとダークラムを真空パックにかけひと晩漬けておく。

### ソース ヴァンルー・ジュ・レザン

1. ナベに赤ワイン、fond d'oignonを入れ、火にかける。
2. 弱火で1/2量になるまで煮つめる。
3. そこへ、レーズン濃縮果汁、ジュダニョーを加え、さらに1/2量になるまで煮つめる。
4. この時、レーズンも一緒に加える。
5. 濃度がついたら、塩コショウで味を調える。

### 盛り付け

カットした仔羊のルーレ、りんごのリエット、スプーンでクネルにした新ごぼうのブレゼをスクウェアの皿にバランスよく盛り、ごぼうのチップ、ローズマリー、イタリアンパセリをあしらひ、ソースを流す。