

## 第3回 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



### 天日の風味たっぷりのカリフォルニア・レーズン入り鴨肉のロティー 香味のきいたエシャロットソース

都沢 岳司

#### 材料 (4人分)

鴨肉 (胸)	2羽
カリフォルニア・レーズン	140g
アーモンド (12割)	150g
洋なし (缶)	2缶
アスパラ	8本
ポワロージュヌヌ (若いポロネギ)	4本
ポワロ	1/2本
塩、胡椒	適量
バター (有塩)	適量
ソース	
エシャロット	100g
fondヴォー	720cc
八角	4ヶ
オールスパイス	12g
白ワイン	100cc
カリフォルニア・レーズン	80g
ローリエ、タイム、粒胡椒、塩、胡椒	各適量
バター (有塩、ソテー用)	適量
バター (無塩、モンテ用)	適量
岩塩	3g
お茶用パック袋	1袋
飾り	
すぐり	12ヶ
インスタント・コーヒー	少々

#### 作り方

1. 鴨肉は、塩、胡椒して、フライパンで皮面をゆっくり焼く。皮と身の間にある余分な油をなくしながら色付ける。そのまま200℃位のオーブンで7~8分焼いて、オーブンから出し、充分ねかせる。
2. カリフォルニア・レーズンは水200gでもどし、ミキサーでピューレにする。アーモンドはフライパンで少々色を付け、香りが出るまで煎っておく。ねかせた鴨肉に、レーズンピューレ、アーモンドの順でナッペする。
3. 洋なしは1/2に切り、フライパンでバターソテーする。
4. アスパラとポワロージュヌヌは、沸騰した湯に塩を入れボイルする。ポワロは5mmの輪切りにし、バターソテーし、塩、胡椒で味付けをする。
5. ソースはアツシェしたエシャロットをバターソテーし、甘味、香りが出たところへ、ローリエ、タイム、粒胡椒、八角、オールスパイス、岩塩を加え、デグラッセ ヴァンプランをし、fondヴォーを入れる。(八角とオールスパイスはお茶パックに入れ加える。) この時にカリフォルニア・レーズンを加えて煮詰め、塩、胡椒で味を調べバターモンテする。
6. 中央に洋なしを置き、薄切りにした鴨を洋なしに持たれかける様に盛る。アスパラの穂先とポワロージュヌヌを同じ長さで切り盛り付ける。ポワロソテーを手前に盛り、八角、オールスパイス、すぐりをちりばめてソースを流し、最後にインスタント・コーヒーを肉にかかる様に振る。