

～～料理人が伝授するシカ肉料理～～



18.シカ肉ノワゼットのロースト 黒コショウ風味 キンカンのマーマレード添え ニンジン風味のソースポワブラード



【材料（2人前）】

- ・シカロース肉 80g ・香味野菜
- ・赤ワイン ・シカの骨、くず肉
- ・キンカン 100g ・ミカン汁 80cc
- ・シェリービネガー 10cc
- ・fondポア 50cc
- ・ニンジンピューレ 30g
- ・バター少々 ・小カブ 1個
- ・ミニニンジン 2本 ・三ケ日ミカン
- ・塩、黒粒コショウ ・グラニュー糖

【作り方】

- ① シカ骨、くず肉をオーブンで焼き、軽く炒めた香味野菜、赤ワインと一緒に鍋に入れ、4～5時間でシカのジュを作る。ニンジンをポイルして、ミキサーにかけ、うらごす。
- ② きんかんの種をとり、ミカン汁、シェリービネガーと合わせ煮込み、マーマレードを作る。
- ③ ミカンを絞り、汁、水、バターでミニニンジンがやわらかくなるまで煮込む。小カブは皮を剥いて4等分にし、鍋にオリーブ油をひき、カブ、塩、グラニュー糖をいれ、焼きカブを作る。
- ④ シカ肉に塩、黒コショウをふり、フライパンで焼き色をつけ、オーブンで火入れする。
- ⑤ ①のフォンを少し煮詰めてバターを入れ、ニンジンのピューレを混ぜ、塩・コショウを加え、ソースとする。
- ⑥ 肉を切り分け、皿に盛り、各々のソース、付け合せを乗せる。

【ポイント】

- ・シカ肉は薄めにスライス、食べやすい大きさにカットしましょう。
- ・お好みで季節の野菜を添えるとバランスよくいただけます。

浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン

湖西市横山317-93

TEL:053-578-1000 FAX:053-578-3100

～～料理人が伝授するイノシシ肉料理～～



猪ロース肉の温かいパテ



【材料（6～7人前）】

- | | | | | |
|---|---|-------------|--------------|---|
| A | 〔 | ・猪ロース肉 500g | ・鴨フォアグラ 50g | 〕 |
| | | ・エシャレット 15g | ・卵 1個 | |
| B | 〔 | ・ポルト酒 30cc | ・塩 5g | 〕 |
| | | ・白胡椒 1g | ・ミックススパイス 1g | |

【作り方】

パテ

- ① イノシシのロース肉をフードプロセッサーにかけ【A】を混ぜ、【B】を加えて練り、棒状にしておく（1人前 約80g）。
- ② ラップを敷き、イノシシロース肉のスライスをラップの上に端を重ねながら横1列に並べる。
- ③ ②の上に①で作った棒状のミンチ肉を置き包み込む（巻き寿司のように）。
- ④ 真空パックに入れ、スチームコンベクションオーブンのコンビモード58℃で約20分火を入れる。
- ⑤ 真空パックに入れたまま氷水に入れ粗熱を取る。
- ⑥ 40g(1個あたり)に切り分け、フライパンで表面に焼き色をつけ、オーブンに入れる(1人前2個)。
- ⑦ 乾燥ブラウンマッシュルームとパン粉を1：1で混ぜ合わせ⑥で出来上がったパテの上に降りかけ、焼き色をつける。

ソースA

- ① にんにく300g・生クリーム300ccを真空パックに入れ、蒸し器で40分火を入れる。
- ② ①をミキサーでまわし、漉し、コンソメ・春菊のピューレと混ぜ合わせる。

ソースB

- ① キンカンをシロップ(水5：砂糖1)で煮込みミキサーにかける。
- ② 人参を茹でてミキサーにかけてピューレにする。
- ③ ①と②を1：1で混ぜ合わせソースとする。

ソースC

- ① ジビエの骨と香味野菜をオーブンで焼き、赤ワインと共に鍋に入れダシを取る（適量のフォン・ド・ヴォを入れる）。
- ② ブラウンマッシュルームをフードプロセッサーにかけ、エシャロットのみじん切りと共に弱火で炒める（＝デュクセル）。
- ③ ①のフォン・ド・ジビエを軽く煮詰め②のデュクセルを入れ、塩・胡椒し、バターモンテ(混ぜ込む)する。

浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン

湖西市横山317-93

TEL:053-578-1000 FAX:053-578-3100