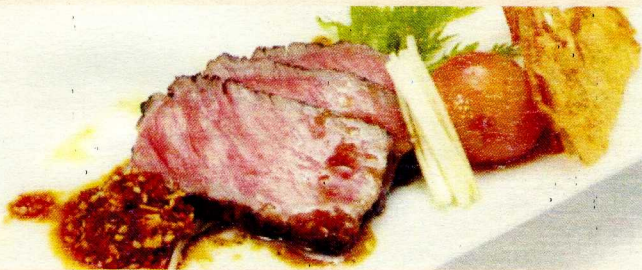


飛騨牛のクリュー フルーツヴィネガーソース



材料・調味料

(4人分)

飛騨牛ロース肉320g	ローズマリー1/3枝	[フルーツヴィネガー ソース]	[食べるラー油] 玉ねぎ...1/4個
卵黄のマデラ風味4個	ローリエ.....1枚	マーマレード15g	サラダオイル150cc
ポテトのガレット1枚	[ポテトのガレット] メークイン.....1個	SBカレー小1/5	パプリカパウダー10g
水菜.....1/4束	塩.....大1/2	バルサミコヴィネガー5cc	一味.....小2
[ソミュール(卵黄 の漬け込み液)]	コンスターチ大1/4	レモンジュース5cc	アーモンドスライス20g
マデラワイン60cc	エダムチーズ...3g	オリーブオイル50cc	にんにく.....2片
赤ワイン...150cc	バター.....5g	塩、黒胡椒	干し海老.....2g
蜂蜜.....15g	サラダオイル適量		白胡麻.....15g
にんにく.....1片	黒胡椒		上白糖.....5g
タイム.....1/3枝			塩.....3g
			胡麻油.....40cc

*クリュー=生・生物・そのまま・たたき・刺身

作り方

【たたき】①牛ロース肉は、かたまりのまま、塩、黒胡椒を少し多めにすり込んでおく。②直火に網をおき熱し、中火で牛肉の表面を少しきつめに焼き上げ、氷水に取り冷まして水気をとる。

【卵黄のマデラ風味】①鍋に、ソミュールの材料を入れ、弱火にかけ10分位煮詰めて冷やす。②卵は、冷凍庫に一晩入れ凍らせ、冷蔵庫でゆっくり解凍する。
*卵白と卵黄のタンパク質の種類が違うため、解凍した時に卵黄は、結合したまま固まっていて、卵白は、冷凍すると結合し、解凍するととどる。

③卵を割り、卵黄を1の漬け込み液に、30~45分漬け込む。*漬け込みすぎると、卵黄の味が薄くなるので、漬け込み時間は注意する。

【ポテトのガレット】①メークインの皮を剥き、太目の千切りにして分量の塩で塩もみをして、しっかり水分をしぼる。②コンスターチ、チーズを加え、胡椒で味を調える。③フライパンにオイルを入れ熱し、②を丸く薄く敷き詰め弱火できつね色に両面を焼く。

【フルーツヴィネガーソース】①ソースの材料をロコクープにかけ、塩、胡椒で味を調えソースを作る。

【食べるラー油(少量の場合)】①玉ねぎ、にんにくは、みじん切りにする。②アーモンドスライスは、ローストして細かく砕いておく。胡麻は、弱火で香りが立つまで煎っておく。③ボールに、パプリカパウダーと胡麻油以外を入れておく。④鍋に、オイルとにんにくを入れ、中火にかけにんにくが、かるくきつね色になったら、玉ねぎを加え軽く色づき、カリカリになるまで揚げて、③に加え冷ます。⑤冷めたら、パプリカパウダー、胡麻油を加え仕上げる。*熱いうちに、パプリカパウダーを入れると苦くなる。胡麻油は、冷めてから入れた方が香りが残る。

【仕上げ】①たたきは、食べやすい厚さにスライスする。ポテトのガレットは、4~8等分にカットする。水菜は、水洗いして、3~4cm位の長さのカットする。②器にたたきを盛りつけ、卵黄、ガレット、水菜を添え、ソースをかける。

*好みで食べるラー油をかけて頂く。

お問い合わせ

社団法人 岐阜県畜産協会

〒500-8385 岐阜市下奈良2-2-1 岐阜県福祉農業会館内
TEL058-273-1111 (内線2623)

協力

飛騨牛銘柄推進協議会

<http://www.hidagyu-gifu.com>

学校法人 石井学園 岐阜調理専門学校

〒500-8856 岐阜市橋本町1-10-1アクティブG 2F
TEL058-263-8171