

WARM APPETIZER

フォアグラのソテー サフラン風味の焼きリゾット添え マルサラワインソース

レストランの温前菜で定番のフォアグラ。

世界三大珍味のフォアグラのおいしさを引き出すには甘みのあるソースと合わせるのがポイント。表面がかりっと焼き上げられたサフラン風味のリゾットはフォアグラと相性が良く、特別な日の一品にぴったりです。サフランリゾットは、成型まですれば冷凍することもできます。



材料

2人前

フォアグラ：100g (50gを2個)
強力粉：適宜
サフランリゾット：100g (50gの円盤状のものを2個)
塩：適宜
黒胡椒：適宜

シブレット (小口切り)：適宜
黒胡椒 (粗挽き)：適宜
マルサラワイン：60cc
フォンドボー：12g
バター：12g

サフランリゾット (作りやすい分量 およそ8人前)
チキンブイヨン：270cc
タマネギ (みじん切り)：15g
無塩バター：7g
日本米：100g
塩：2.5g
パルミジャーノチーズ (すりおろしたもの)：12g
無塩バター：7g
サフランパウダー：適宜

作り方

Step 1

サフランの焼きリゾットを作ります。

小鍋にバターを溶かし、みじん切りにしたタマネギを入れて透き通るまで炒めます。

Step 2

STEP 1の鍋に日本米を入れ、米が少し透き通るまで炒めてから、沸いたチキンブイヨンのうち3分の1程度の量を入れ、一度沸かします。

Step 3

サフランパウダーを入れ、ほんのり黄色に色づけます。

チキンブイヨンを少しずつ足しながら、米が若干固い位の加減に炊き上げます。

鍋底に少しだけ水分を残して炊き上げたら、パルミジャーノチーズとバターを木ベラで混ぜ込みます。

Step 4

直径6cmのセルクル型に50gを詰め、形作って冷まします。

Step 5

マルサラワインソースを作ります。

小さい鍋にマルサラワインをいれ、1/5くらいの量になるまで静かには煮詰めておきます。

マルサラワインがつかったら、フォンドボーを入れます。

よく冷えたバターを入れて鍋をゆすり、とろみと風味をつけます。

Step 6

フォアグラのソテーを作ります。

50gにカットしたフォアグラに塩と黒胡椒をふり、強力粉をまぶします。

Step 7

ピュアオイルをひいたフライパンでフォアグラをソテーします。

最初は中強火で外側はカリッとさせます。

両面に香ばしい焼き色がついたら、弱火にして中はとろっと仕上げるようにします。

Step 8

別のフライパンで、サフランリゾットを焼きます。

冷やして固まったリゾットを、表面が香ばしく固まるように、少々ピュアオイルをしいたフライパンで焼き上げます。

Step 9

お皿にサフランリゾット・フォアグラ・マルサラワインソース・ミニョネット・シブレットの順で盛り付けます。