

# ジビエ講習会

2018 .8 .3

講師 シェ松尾 名古屋松坂屋店  
統括責任者兼料理長 片岡 晃治

## 桃と鹿肉のカッペリーニ（冷製パスタ）

材 料（4人分）	作り方	
カッペリーニ （冷製用 細パスタ） オクラ オリーブオイル （エクストラヴァージン） 桃 レモン汁 （変色防止） 鹿ミンチ オリーブオイル（ピュア） ニンニク タカの爪 ベーコン 白ワイン ダイストマト ズッキーニ ナス 赤パプリカ ケチャップ 塩・胡椒 ハチミツ タバスコ  <トッピング> パルメザンチーズ ロメーヌレタス ベルローズ ブラックペッパー粗びき	240g 2本 適量 1/4個 大さじ1 200g 50cc 1片 1本 40g 40g 240g 1/3本 1/3本 1/2個 20g 適量 大さじ1 数滴  20g 2枚 1花 適量	<ol style="list-style-type: none"><li>1. カッペリーニを所定時間茹でます。茹で上がる1分30秒前にオクラの輪切りも入れ氷水でしめる。エクストラヴァージンオリーブオイルを絡めておきます。</li><li>2. オリーブオイル、ニンニクのみじん切り、タカの爪を火にかけ、香りを引き出し3mm角に切ったベーコン、鹿ミンチを加え炒める。白ワインとダイストマトを加え煮込む。</li><li>3. ズッキーニ、ナス、赤パプリカは5mm角に切り2に加える。野菜を煮込み塩・胡椒・ハチミツで味を調え、ソースを冷ます。仕上げにタバスコを数滴加える。</li><li>4. 桃の皮を剥き適当な大きさに切りレモン汁をまぶしておく。ロメーヌレタスは一口大に切る。</li><li>5. お皿にカッペリーニを乗せ、3のソースをかける。ロメーヌレタス、桃、パルメザンチーズトッピングレベルローズとブラックペッパーをあしらひ完成。</li></ol>



# 鹿と猪の合い挽きふわふわ豆腐ハンバーグ

## ジビエと相性の良いハチミツを使った2種のソース

材 料(4人分)	作り方
鹿ミンチ 200g 猪ミンチ 200g 絹ごし豆腐 1/2丁 (150g) 塩 6g (1%)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 絹ごし豆腐は軽く水切りをしてボールに入れる。フォーク等で碎いてパン粉を合わせる。ここに卵、玉葱、鹿ミンチ、猪ミンチ、塩、中濃ソースを合わせよく捏ねる。                (塩はミンチ 2 種と絹ごし豆腐の重量の1%を目安とする。)</li> <li>2. 4 等分に成形しフライパンにサラダ油を流し焼き始める。両面焼いたら水を流し蒸し焼きにする。表面に透明な焼き汁が出るまで弱火で火を通す。</li> <li>3. 日本酒、味醂を沸騰させ、バターを溶かし込む。ハチミツ、ケチャップ、中濃ソース、醤油を合わせてソースとする。</li> <li>4. ハチミツ、粒マスタード、マヨネーズ、レモン果汁を合わせソース2とする。</li> <li>5. 付け合わせの野菜を湯がく。</li> <li>6. 盛り付けて完成。</li> </ol>
中濃ソース 10g 玉葱みじん切り 75g (1/2個)	
パン粉 1カップ 卵 1個	
サラダ油 適量 水 1/2~1カップ	
<ソース> 日本酒 大さじ1 味醂 大さじ1	
ハチミツ 大さじ1 ケチャップ 80g 中濃ソース 大さじ2 醤油 小さじ1 バター 10g	
<ソース2> ハチミツ 大さじ1 粒マスタード 大さじ2 マヨネーズ 大さじ1	
付け合わせ野菜数種	

□■×モ■□

## 猪パイ包み焼き お手軽赤ワインソース

材 料 (4 人分)	作り方
<p>&lt;パイ包み焼き&gt; 猪バラミンチ 120g 鶏ミンチ 40g 鶏レバー 20g パン粉 10g 全卵 1/2 個 赤ワイン又は日本酒 20cc 塩 適量 胡椒 適量</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 猪ミンチ、鶏ミンチ、鶏レバーを刻んだもの、パン粉、全卵、赤ワイン又は日本酒を良く捏ねて塩、胡椒で味を調える。</li><li>2. 冷凍パイシートで1を包み全卵にてつなぎ目をノリとする。</li><li>3. パイ生地成全卵を塗り、200℃のオーブンで15～20分火を入れる。<b>(オーブンにより出力が違う為目安です。)</b></li><li>4. 赤ワインを注ぎ半量くらいまで煮詰め、醤油、赤みそ、はちみつを加え、とろみがついてきたらバターを溶かしてソースとします。</li></ol>
<p>冷凍パイシート (20cm×20cm) 2枚 全卵 1/2 個</p>	
<p>&lt;ソース&gt; 赤ワイン 160cc しょうゆ 大さじ1 赤みそ 大さじ1 ハチミツ 大さじ2 バター 10g</p>	

□■メモ■□

## 猪肉薄切り肉のトロトロミルフィーユカツ

材 料(4人分)		作り方
猪薄切り	12枚	1. 法蓮草を湯がいて、水気を拭き取る。スライスチーズは1/2に切っておく。 2. 猪の薄切りを4枚並べ、塩、胡椒→法蓮草とチーズ→猪を並べて塩、胡椒→法蓮草とチーズを繰り返し3層にする。 3. 小麦粉、卵、パン粉、サラダ油で揚げ焼きにする。 4. 赤ワインを注ぎ半量くらいまで煮詰め、醤油、赤みそ、はちみつを加え、とろみがついてきたらバターを溶かしてソースとします。 5. 八丁味噌のコンディメントの材料を合わせる。くるみは予め刻んでおいてください。
塩、胡椒	適量	
法蓮草	40g	
とろけるチーズ	4枚	
小麦粉	適量	
卵	適量	
パン粉	適量	
サラダ油	適量	
<ソース>		
日本酒	大さじ1	
味醂	大さじ1	
ハチミツ	大さじ1	
ケチャップ	80g	
中濃ソース	大さじ2	
醤油	小さじ1	
バター	10g	
<八丁味噌のコンディメント>		
八丁味噌	20g	
ハチミツ	3g	
パルメザンチーズ	10g	
オリーブオイル	10g	
くるみ(ローストしたもの)	20g	

□■メモ■□