

鹿背肉の串焼き もみの木風 信州りんごと緑胡椒入り赤ワインソース



栄養成分表示 (一人前当たり)

エネルギー 270kcal たんぱく質 23g

材料 4人分

鹿肉 (ロース)	400g
塩・コショウ	適宜
サラダオイル	適宜
もみの木リキュール	20cc
ソース	
赤ワインソース	150g
(つくり方は次のページ)	
生クリーム	30g
バター	20g
りんごのさいの目バター焼き	適宜
緑コショウ	適宜
付け合せ野菜	適宜

つくり方

- 1 肉を 5mmの厚さに切り、串に波を打つように刺します。
串に刺した肉に塩・コショウし、サラダオイルを塗ってグリルで焼きます。
- 2 焼き上げた肉に、もみの木リキュールを振って香り付けします。
- 3 フライパンで赤ワインソースと生クリームを合わせて味を調え、そこにバターを加えることでソースにツヤと風味を与えます。ソースの中にバターで焼いたさいの目りんごと緑コショウを加えてソースは完成です。
- 4 皿に肉と付け合せの野菜を盛り合わせ、手前にソースをたらしめます。

特色・ポイント

- ◇香ばしく焼き上がった肉から、鹿の棲む森の空気が香る料理をイメージしました。
- ◇森の香りと信州をイメージするため、もみの木リキュールと信州りんごを合わせました。

赤ワインソースのつくり方（業務用）

- 1 皮をむいたエシャロットをたて半分に切り、その切り口を下にして、繊維を切るよう薄切ります。
- 2 エシャロットを深鍋に入れて赤ワインを注ぎ、中火に掛けます。
沸騰したら極弱火にして沸騰するかしないかの状態で、ワインが鍋底に少し残る状態まで煮詰めます。
（煮詰める時間は約 5 時間から 6 時間です。）
- 3 2 にフォンドヴォーを加えて中火に掛け、沸騰しはじめたらあくを取り除きます。
- 4 弱火で約 30 分煮込んだら、目の細かい漉し器で絞るように漉します。
- 5 漉したソースを鍋に移して再び中火に掛けます。
ソースが沸騰したらあくを取り除き、半分の量になるまで煮詰めます。

材料

エシャロット（薄切り）	500g
赤ワイン（750cc×4本）	3ℓ
フォンドヴォー	2.5kg