



ワイルドシェフ 2014 優勝者レシピ  
【真空調理ニュージーランド産シカ肉  
を使用して】

- “Sous Vide “ニュージーランド産  
シカ肉、赤カブの歯ごたえ/西洋わさ  
びゼリー、ヘーゼルナッツ、麻油（カ  
メリナ）

**【材料】** 8人分

- “Sous Vide “でのニュージーランド産シカ肉：  
シカ肉 600g  
バター大さじ3杯  
麻油カメリナ  
粗塩、胡椒、ジャ香草（thyme）  
ビャクシン・ベリー(juniper)
- 赤カブクリーム：  
赤カブ3個  
プレーンヨーグルト大さじ5杯  
ラズベリー酢大さじ2杯  
塩、胡椒 1g 生地 香味料
- 赤カブキヌア：  
キヌア 80g  
赤カブジュース 500ml

ラズベリー酢 40ml  
ジャ香草の2小枝  
ベイリーフ 1枚  
エシャロット、皮をむいて粗みじん切り  
ニンニクのクローブ、皮をむいて細かく角切り  
バター大さじ1杯

・ベイビー赤カブ：

ベイビー赤カブ 5個  
赤カブジュース 250ml  
ラズベリー酢大さじ3杯  
ジャ香草1小枝  
ラズベリー 5g  
バター 20g

塩

・赤カブのスライス：

赤カブ 2本  
赤カブジュース 300ml  
バター 20g  
塩

・西洋わさびゼリー"リープリングカレン"：

ミルク 135ml  
寒天 1.8g  
ゼラチン 1葉  
サワークリーム 167g  
西洋わさび 50g  
塩、コショウ

・赤カブメレンゲ：

卵白 20g  
砂糖 15g  
塩  
赤カブ顆粒大さじ1.5

・赤カブスープ

シカ肉の骨、みじん切り 2kg  
菜種油 15ml  
玉ねぎ 1個、皮をむいて薄切り  
にんじん 1本、スライス  
セロリの茎 1/4、スライス  
セロリ 1/4  
ニラ 125g  
トマトペースト 30g  
コニャック 60ml  
ポート 250ml  
ベイリーフ 1枚  
黒コショウトウモロコシ 10g  
子牛の煮汁 2.5ℓ  
赤カブジュース 330ml  
コーンフラワー

・ヘーゼルナッツと大麻油「カメリナ」:

砂糖 75g  
ヘーゼルナッツ 10g  
大麻油「カメリナ」2ℓ  
粗塩 4g  
水 大さじ2

・つけ合わせ:

マイクロ赤スイバ (red sorrel) 30個の  
ラズベリー20個

**【調理】**

“Sous Vide “でのニュージーランド産シカ肉:

ニュージーランド産シカ肉の表面をトリミングして 5 等分にカット。カメリナ麻油でシカ肉を揉み、ラップでしっかり密着し両サイドのラップをねじり真空パックで閉じます。

58℃で30分間フュージョンシェフのバスに浸けます。パックから取り外し、鍋にバターを入れ、肉をローストし食材に味付けします。肉を水平にカットしお皿に配置します。

赤カブクリーム：

赤カブを洗淨し、アルミホイルに包みます。オーブン180℃の予熱で柔らかくなるまで焼きます。調理された赤カブの皮をむき、ミキサーに入れ、ヨーグルトと酢も入れます。塩、コショウし、香味料で入れよく混ぜます。生地を追加して再度混ぜます。

赤カブキヌア：

キヌアをふるいに入れ十分に水洗いしてください。鍋に赤カブジュースを沸騰させ、その中にキヌア、ラズベリー酢、タイム、およびベイリーフを加えます。キヌアを20分から25分煮込みます。キヌアをバットに入れ冷やします。食事の直前にフライパンにオリーブオイル入れ加熱しキヌアを入れ塩で味付けをします。最後にバターを入れ混ぜてください。

ベイビー赤カブ：

ベイビー赤カブを水で洗い真空パックの袋に入れてください。そして赤カブジュースを半分とラズベリー酢、ラズベリー及びタイムも入れ真空パックします。フュージョンシェフのウォーターバスに真空パックを入れ85℃で45分柔らかくなるまで調理します。柔らかくなった赤カブを袋から取り出し、ふるいで調理ジュースと分けます。食事前に鍋に調理ジュースと赤カブジュース半分を入れ、バターフレークと赤カブも入れ混ぜ最後に塩で味付けします。

赤カブのスライス：

赤カブ各1を洗淨し、アルミホイルで包みます。オーブン温度180℃で60分間柔らかくなるまで焼きます。調理した赤カブの皮をむき、5mm間隔で赤カブをスライスする。スライスした赤カブを2等分にします。赤カブジュース半分とバターフレークとスライスした赤カブも入れ加熱します。

西洋わさびゼリー「Lieblingskren」：

沸騰した牛乳に西洋わさびを入れ15分間入れます。寒天を追加し、しばらく煮込みます。温かい西洋わさびジュースにつぶしたゼラチンを入れます。その後ジュースを冷やします。サワークリームと塩コショウで味付けし、容器にオイルを塗りジュースを流します。食事前に1立方センチメートルにカットします。

赤カブメレンゲ：

コンベクションオーブン内を60℃設定でミキシングボウルにすべての材料を入れて、硬くなるまで泡立て温めます。ペストリー袋にメレンゲをいれ、シリコンマットの上に10円玉ぐらいの大きさを作っていきます。3時間予熱したオーブンでそれらを乾燥させます。

赤カブスープ：

オーブン 190℃にベイキングシート 2 枚にみじん切りしたシカ肉の骨を広げキツネ色になるまで 1 時間焼きます。大鍋に油を入れ野菜を 10 分間高温でソテーします。トマトペーストとカラメルを投入し 5 - 7 分焼き、その後コニャックを半分入れます。ポートを入れシロップ状になるまで煮込みます。トウモロコシとタイム、ベイリーフ、骨を入れ、子牛にからめます。中火で沸騰し脂分を取り除き、弱火で煮ます。小さい鍋に赤カブジュース半分を入れ、鹿肉ジュース 2 0 0 ml を加えコーンフラワーを入れます。

ヘーゼルナッツと大麻油「カメリナ」：

鍋に水、大麻油「カメリナ」、粗塩、砂糖を加熱してカラメルを作りヘーゼルナッツを追加し、まぜます。冷却用のシートの上に置きます。Thermomix（ミキサー）で数秒間混ぜ、冷やします。

マイクロ赤スイバとラズベリーを飾ります。

レシピ提供：Walter Triebel シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳