



【 サーロイン セロリクリームと共に 】

【材料】

・ 牛肉 サーロイン (sous vide) :

ブラックアンガス牛のサーロイン	1枚	バター	25g	タイム	3枝
ニンニク	2片				

・ ジャマイカソース :

1Lのクランベリージュースを250mlに濃縮		ポートワイン	70ml	赤ワイン	200ml
肉汁	200ml	コリアンダーの種子	5粒	カルダモン	2粒
八角	1/2個	ジャマイカスコッチボネット	2個	タピオカ粉 (必要に応じて)	

・ セロリクリーム :

セロリアック	2個	エシャロット	6個	ココナッツミルク	700ml
パードアイチリ	1個	クレームフレッシュ	15g	増粘剤	25-30g
塩・コショウ					

・ 根菜 :

ポロネギ	細め2本	ミニビーツ(赤)	10個	ミニビーツ(黄)	10個
ミニキャロット	10本	油			

・ その他 :

バター	コショウ
-----	------

- ・ 牛肉 サーロイン (sous vide) :
サーロインのスジと繊維を取り除きます。同じ大きさに切り分け、他の材料と一緒に真空パックします。
フュージョンシェフの温度を 58°C に設定し、90 分間調理します。

- ・ ジャマイカソース :
鍋で香辛料を炒め、アルコールを入れ 1/4 分を減らします。
肉汁とジャマイカスコッチポネットを加え 30 分間煮込み、味見をして、裏漉しします。タピオカ粉を少し加え、とろみを付けます。

- ・ セロリクリーム :
セロリアックの皮を剥き、小片にカットします。エシャロットとバードアイチリを鍋で炒めます。
ココナツミルクを加え、セロリアックが柔らかくなるまで、蓋をして煮込みます。
サーモミックスに増粘剤、塩・コショウと一緒に加え、滑らかな塊になるまで混ぜ合わせます。
提供する前にクレームフレッシュを加え、エスプーマにクリームと 1 カプセルのガスを入れ混ぜます。

- ・ 根菜 :
ポロネギを同じ長さに切り、油を振りかけオーブンで焦がします。提供する前に、焦げた表面を剥きます。
ミニビーツとミニキャロットを湯通しし、皮を剥きます。

- ・ 盛り付け :
真空パックから肉を取り出し、焼きます。バターで根菜を和えます。
お皿にセロリクリームを飾り、サーロインと野菜を盛り付けます。温めたソースを肉にかけます。
コショウで肉に味付けします。

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