



【 仔羊 干し草のじゃがいもを添えて 】

【材料】

・仔羊のヒレ肉 (sous vide) :

仔羊のヒレ肉 600g

・かぶのストック (sous vide) :

かぶ	100g	アントルコートのトリミング	150g	スモークパウダー	1g
スモークオイル	5g	塩	2g	パプリカパウダー	2g
マジョラム	0.3g	水	200g	肉汁のストック	20g
ハーブバター	25g				

・干し草のじゃがいも (sous vide) :

じゃがいも	300g	干し草	10g	ウッドチップ	5g
ベジタブルストック	70g	スモークオイル	20g	ひまわり油	20g
塩	3g				

【調理】

・仔羊のヒレ肉 (sous vide) :

必要に応じて下処理をし、一つずつ真空パックします。

フュージョンシェフの温度設定 58°Cで 35 分間調理します。

次に、ホットバターを加えて、フライパンに入れます。

・かぶのストック (sous vide) :

鍋でトリミングの表面を焼き、残りの材料を入れて煮ます。ストックが半分になったら、裏ごしします。
かぶを洗い、茎を落とし、ストックと一緒に真空パックします。
フュージョンシェフの設定温度 80°Cで 30 分間調理します。

・干し草のじゃがいも (sous vide) :

じゃがいもを洗い、1/4 に切ります。皮はむかないで下さい。
干し草を容器の中に入れ、ウッドチップと一緒に焦がし、ベジタブルストックをかけます。
一度沸騰させ、裏ごしします。残りの材料をベジタブルストックに加え、よく混ぜます。
じゃがいもをストックと一緒に真空パックに入れ、フュージョンシェフの設定温度 80°Cで
75 分間調理します。

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