

ドメニカ特製レバーペーストと焼きポレンタ&ポルチーニ

Fegato di Pollo alla Veneziana con Porcini



Ingredienti

レバーペースト

- ・ 鶏レバー(下処理済みのもの) … 500g
- ・ 伯方の塩(レバーの重量の2.5%) … 12.5g
- ・ 黒こしょう(レバーの重量の0.5%) … 2.5g
- ・ 黒スパイス(※左記参照)(レバーの重量の0.3%) … 1.5g
- ・ 玉ねぎ(繊維に沿って5mm スライス)(レバーの量の1/4) … 125g
- ・ ポートワイン(レバーの重量の10%) … 50g
- ・ マルサラワイン(レバーの重量の10%) … 50g
- ・ 澄ましバター(ギー)(レバーの重量の30%) … 150g
- ・ はちみつ(レバーの重量の7%) … 35g
- ・ レッドペッパー(粉) … ひとつまみ
- ・ 黒こしょう(粗挽き) … ふたつまみ

ポレンタ

- ・ ポレンタ粉(ムリーノ・マリーノ石臼挽き) … 100g
- ・ 水(ポレンタ粉の重量の7倍) … 700g
- ・ 伯方の焼塩(ポレンタ粉の重量の3%) … 3g
- ・ 野菜コンソメ(固形ブイヨン・ポレンタ粉の重量の1%) … 1g
- ・ 冷凍ポルチーニスライス … 1パック(300g)
- ・ ルッコラ … 1パック

バルサミコソース

- ・ バルサミコビネガー … 200g
- ・ みりん … 50g
- ・ 生姜スライス … 10g
- ・ ピンクペッパー … 少々

黒スパイス(以下の割合で混ぜ合わせる)

- ・ クローブ … 2
- ・ ナツメグ … 2
- ・ 八角(スターアニス) … 1
- ・ パプリカパウダー … 1
- ・ オールスパイス … 1

※澄ましバターは、無塩バターの乳脂肪から乳固形分と水を分離し、水分を除去したものです。発煙点が252℃と高く(普通のバターは163～190℃)賞味期限が長い。成分は不飽和脂肪酸やビタミンEなど。乳糖やカゼインをほとんど含まないので、乳糖不耐症や牛乳アレルギーの人でも摂取できる。

レバーの下処理

1. レバーの厚い部分に水平に包丁を入れて開き、大きな血管や余分な脂を取り除く。
火が均一にはいるように全体の厚みを同じにする。
重量を計ってポウルにいれ、分量の塩・こしょう・黒スパイスをかけてマリネしておく。

澄ましバターを作る(バターの重量の75%の澄ましバターが出来る)

2. フライパンに無塩バター180gをいれ、弱火にかける。底に沈殿物がたまり熱が入って固まってくるので、上部の純度の高いバターの部分を、シノワと油用のキッチンペーパーをつかってやさしく濾しとる(澄ましバター)。人肌(約30℃)くらいまで冷ましておく。

レバーペースト

3. 玉ねぎは繊維に沿って5mm厚さにスライスする。
4. 鉄のフライパンを火にかけ、澄ましバター大2を加え、玉ねぎを約2分間、香ばしく色づけるように中火でソテーする。バットに取り出ししておく。同じフライパンにもう一度澄ましバター大2を加え、レバーを強火で香ばしくソテーする。レバーに8割ほど火が入ったところで玉ねぎを戻し入れ、ポートワインとマルサラワインを注ぎワインを煮詰めていく。とろみがついてきたらバットに移し、粗熱をとる。人肌(約30℃)くらいまで冷ます。※氷などを当てて冷ます場合は、温度を下げ過ぎないように注意する。バターと同じ温度で攪拌しないと乳化せずに分離してしまう。
5. ロボクーブ(フードプロセッサー)に④のレバーと玉ねぎをいれ、1~2分間しっかり攪拌する。攪拌しながら澄ましバターを糸状に垂らしながら加える。分量のバターを全て入れ終わったら、はちみつ・唐辛子粉・黒こしょうを加え全体を混ぜ合わせて味を調える。
様子をみて塩・黒スパイスを加えて好みの味に調整する。
6. オープンシートを敷いたグラタン皿に流し入れ、熱を取ってから冷蔵庫で1日休ませる。
型から抜き、適当な大きさに切り分けて冷凍で保存する。
(※小さなココットに小分けにして冷凍しても良い)

ポレンタ(φ14cmのホーロー鍋1台分)

7. ホーロー鍋の内側に、キッチンペーパーでオリーブオイルを薄く塗る。
分量の水を鍋に入れて強火にかけ、塩とブイヨンを加える。沸騰したら、ポレンタ粉を泡立て器で攪拌しながら加える。(※ダマにならないようしっかり攪拌する)
8. 火を極弱火に落とし、蓋をして50分煮る。途中10分おきに蓋を開けて全体を混ぜる。
出来上がった耐熱のグラタン皿に取り出し、落とシラップをして冷ます。冷蔵庫に丸1日置き、型から取り出して2cm幅にカットする。テフロンパンに太白ごま油を入れて熱し、カットしたポレンタを両面こんがり焼く。(※揚げ焼きの状態にするため、たっぷりめの油で焼く。表面はパリッと、中はもっちりした食感の焼き上がりを目指す)焼きあがったらバットに取り出し、キッチンペーパーで油を切る。

冷凍ポルチーニのソテー

9. 鍋に2Lの水と40gの塩を入れて沸騰させる。凍ったままの冷凍ポルチーニを入れ、45秒~1分ほど茹でる。ザルにあげてバットに広げて冷ます。サイズの大きなものは5cmくらいの大きさにカットし、テフロンパンに少量のオリーブオイルをしいて香ばしくソテーする。
塩・こしょう・イタリアンパセリを加えて下味をつける。
(※ポルチーニは、茹でると300g→約240gになる。約6人前)

バルサミコソース

10. 小鍋にみりんを入れて火にかける。みりんが煮詰まったらバルサミコ酢と生姜のスライスを加え、とろみがついて1/4ほどの量になるまで煮詰めて火から下ろす。粗熱が取れたら茶漉しで濾す。

仕上げ

11. 平皿にレバーペーストを少量敷き(滑り止め用)、焼いたポレンタをのせる。
レバーペーストを絞り袋に入れ、ポレンタの上に約15g 絞り出す。
レバーペーストの上にピンクペッパーを2粒のせ、ソテーしたポルチャーニを隙間なくのせる。
ポルチャーニの上にルッコラをのせ、バルサミコソースを周りにかけて仕上げる。