

GABAN®

キジ 雉のパテ・アンクルート



ラチュレのシグネチャーディッシュ。雉肉を存分に堪能できるミンチは、ベンガルのスパイス、“パンチフォロン”が決め手。コンソメと軽やかなパイ生地との三重奏を楽しみたい。



室田シェフが語るスパイスのマリアージュ【パンチフォロン】

インド東部やベンガル地方のホールタイプのミックススパイスをアレンジしました。現地では油に香りを移して使うものですが、今回は雉のミンチに練りこむため、ミルで粗めに挽いて加えています。オリエンタルな香りが特徴のミックススパイスは、どっしりとした赤身肉よりも、雉のように淡白な白身肉によく合います。セロリーやフェネル、コリアンダー、クミンなどをブレンドし、繊細な中にも個性的な味わいを楽しめるよう工夫しました。





●主材料

- A
- 雉…350g
 - 鶏白レバー…150g
 - 豚バラ肉…135g
 - 豚ネック…135g
 - タイム…1枝
 - GABAN® ベイリースホール…1枚
 - にんにく（薄切り）…少々
 - 白ポルト酒…適量
 - コニャック…適量

- B
- 雉むね肉…240g
 - 鴨のフォアグラ…240g
 - 白ポルト酒…適量
 - コニャック…適量

●ミックススパイス（パンチフォロン）

- GABAN® セロリーホール…適量
- GABAN® アニスホール…適量
- GABAN® フェネルホール…適量
- GABAN® クミンホール…適量
- GABAN® コリアンダーホール…適量
- GABAN® フェネグreekホール…適量

※すべて1：1の同量で混ぜ、粗めに挽いておく。

●パータ・パテ・アンクルート

- 薄力粉…400g
- アーモンドプードル…40g
- バター…185g
- ラード…30g
- 塩…6g
- 全卵…115g

●雉のコンソメ

- 雉ひき肉…1000g
- 玉ねぎ（みじん切り）…150g
- にんじん（みじん切り）…100g
- セロリ（みじん切り）…75g
- 卵白…250g
- 雉のブイヨン…5000ml
- ゼラチン…適量

- C
- GABAN® ピスタチオ（ムキミ）…30g
 - イタリアンパセリ…適量
 - トリュフオイル…適量
 - トリュフ…適量

豚背脂…適量



レシピ（所要時間：3日間）

- ① 主材料Aの肉を2cmの角切りにし、他の材料でマリネし、冷蔵庫で10時間寝かせる。
- ② 主材料Bの雉むね肉、鴨のフォアグラはそれぞれ1.5cmの角切りにし、白ポルト酒、コニャック、塩(それぞれの重量に対して1.2%)を加え、冷蔵庫で10時間マリネする。
- ③ パータ・パテ・アンクルートを作る。薄力粉、アーモンドプードル、バター、ラードを混ぜ、フードプロセッサーで攪拌する。全卵に塩を適量入れて溶いたものを加えて更に攪拌し、生地がまとまったら密封し、冷蔵庫で1日休ませる。
- ④ 雉のコンソメを作る。雉ひき肉、玉ねぎ、にんじん、セロリ、卵白を練り合わせて鍋に入れ、沸騰させないように温めた雉のブイヨンを少しずつ加え練り混ぜる。弱火にかけ、沸騰させないように3時間熱し、スープが澄んだら濾す。
- ⑤ ①を粗挽きにし、塩(重量に対して1.2%)を加え混ぜる。②、ミックススパイス、Cを適量加え、合わせ混ぜる。
- ⑥ 型に、薄くのばした③を敷き込み、上からさらに背脂を敷き込む。⑤を詰め、背脂で包み、③で蓋をする。表面に溶いた卵黄(分量外)を塗り、冷蔵庫で1時間ほど寝かせる。
- ⑦ ⑥の表面に穴をあけ、240℃に熱したオーブンで10分、230℃で9分、さらに180℃で17分焼く。そのまま庫内で1日休ませ、ゼラチンを溶かした④を穴から適量流し込み、冷蔵庫で冷やす。
- ⑧ 適当な大きさに切り分け、プラムの赤ワイン煮、パール柑のマリネ、いちじくのジャム(分量外)をあしらう。