

<イノシシのあばら付き肉を干しスモモで>

4人前

下準備時間：48時間のマリネをする前に10分、マリネの後に30分

調理（火にかける）時間：3～5分

おすすめのワイン：原文のとおり

（材料）

・バラしていないあばら付き肉	800g（1人前3ピース）
・干しスモモ	300g
・赤ワイン	37.5cl
・砂糖	100g
・油	
・バター	100g
・生クリーム	25cl
・塩、コショウ	

<マリネ用>

・赤ワイン	1本
・ニンジン（輪切り）	1本
・タマネギ（2つに切る）	1個
・ブーケガルニ	1束
・オリーブ油	大さじ2杯

（手順）

あばら付き肉を2日間マリネする。

調理当日に干しスモモを冷水に浸けてもどし、水気を取り、種を取る。このスモモを赤ワインと砂糖で30分間煮込む。

肉をマリネの付け汁から取り出し、各あばらに切る。

油とバターを加えたフライパンで、あばら肉を強火で焼き、塩、コショウを加える。

あばら付き肉はレアにし、冷めないようにしておく。

フライパンの油を捨て、マリネの付け汁を小オタマ2杯入れ、半量になるまで煮詰める。

生クリームを加え、ほどよいとろ味が出るまで煮詰める。

水分を取ったスモモを入れる。

味を整える。

あばら付き肉にあつあつのソースをかける。

<イノシシの鞆丸をバター、パセリ、ワインビネガーで>

4人前

下準備時間：10分

調理（火にかける）時間：5～6分

おすすめのワイン：原文のとおり

（材料）

- | | |
|------------|-------------|
| ・大きめの鞆丸 | 4個（または、小8個） |
| ・バター | 100g |
| ・熟成ワインビネガー | 5cl |
| ・みじん切りパセリ | 20g |
| ・塩、コショウ | |

（手順）

鞆丸の皮をむき、きれいにする。

塩、コショウする。

バターを入れたフライパンで鞆丸を強火でミディアムに焼く。

ワインビネガー、次にパセリのみじん切りを加える。

本品はアントレ（前菜の後の盛り分け料理）として出す。

<イノシシのあばら付き肉をコショウソースで>

4人前

下準備時間：30分

調理（火にかける）時間：4～6分

おすすめのワイン：原文のとおり

（材料）

・あばら付き肉	8ピース
・だし汁	50cl
・油	
・バター	30g
・ニンジン	2本
・タマネギ	2個
・ブーケガルニ	1束
・塩、コショウ	
<コショウソース>	
・みじん切りエシャロット	1本
・ワインビネガー	10cl
・白ワイン（辛口）	20cl
・黒コショウ（粗挽き）	20g
・バター	50g
<栗のピューレ>	
・栗	1kg
・生クリーム	大さじ1杯
・塩、コショウ	

（手順）

肉の切りくずでだし汁を作る。

油少々とバターを加えたフライパンで、塩、コショウで下味を付けたあばら付き肉の両面を2～3分焼く。

肉を取り出し、アルミホイルで包む。

フライパンの油を捨てる。

<コショウソース>

エシャロット、ワインビネガー、白ワイン、コショウを鍋に入れ、水分がなくなるまで炒める。

だし汁20clを加え、半量になるまで煮詰める。

バター50gを加え、味を整える。

決して煮立たせないこと。

栗ピューレを添え、ソースをかけたあつあつの肉を出す。

<栗ピューレ>

栗の皮に切り目を入れ、熱湯に7～8分浸す。

皮をむく。

栗が簡単につぶれるようになるまで、塩水で約30分ゆでる。

お湯を捨て、生クリームと一緒にミキサーにかける。

味を整える。

<子イノシシのテリーヌ、黒ラッパダケで>

10 ~ 12人前

下準備時間：10分

調理（火にかける）時間：1.5時間

おすすめのワイン：原文のとおり

（材料）

・子イノシシのひれ肉	1本
・バター	25g
・生ベーコンのひも	400g
・子イノシシの肉（ミンチ用）	800g
・豚の背肉	400g
・干し黒ラッパダケ	30g
・卵	3個
・塩	22g（肉1kgに対し20g）
・コショウ	6g

（手順）

ヒレ肉を焦げ目をつけて、置いておく。

テリーヌ用容器にベーコンのひもを敷き詰める。

ミンチ用の肉と豚の背肉を粗めにミンチする。

塩、コショウ、黒ラッパダケ、卵を加え、しっかり練る。

上記材料の半分を容器に入れる。

次に2つに切ったヒレ肉を入れ、最後に残りの半分を入れる。

ベーコンのひもで全体を覆い、190度のオーブンで1.5時間焼く。

オーブンから取り出し、冷蔵庫で少なくとも24時間冷やす。

<イノシシの内臓のワイン煮>

4人前

下準備時間：30分

調理（火にかける）時間：1.5～2時間

おすすめのワイン：原文のとおり

（材料）

- ・肝臓、肺、心臓、腎臓
- ・油
- ・バター 50g
- ・ニンジン（賽の目切り） 1本
- ・タマネギ（賽の目切り） 1個
- ・小麦粉 大さじ3杯
- ・赤ワイン 2L
- ・ブーケガルニ 1束
- ・ニンニク 1個
- ・血（好みで）
- ・塩、コショウ

（手順）

肝臓を大きめな賽の目に切る。

油とバター25g入れたフライパンで肝臓を強火で炒める。

レアで焼くこと。

水気を切り、置いておく。

肺、心臓、腎臓を賽の目に切る。

油と残りのバターを入れたシチュー鍋で、これを炒め、ニンジン、タマネギを加える。

油を捨て、小麦粉を加える。

よくかき混ぜ、赤ワインを入れる。

ブーケガルニと2つに切ったニンニクを入れる。

塩を加え、蓋をして、弱火で1.5～2時間煮込む。

ゆっくり沸騰する。

火の通りと味を確認する。

できあがる直前に肝臓を入れ、2～3分煮立たせる。

鍋のまま出す。

（注）もし、血が手に入れば、鹿のシチューと同じように処理する。

（p38レシピ参照）