

茶色い派生ソース PETITES SAUCES BRUNES COMPOSEES

ソース・ビガラード¹⁾ Sauce Bigarade

■仔鴨のブレゼ用 仔鴨をブレゼした際の煮汁を漉して浮き脂を取り除き、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース 1L あたりオレンジ 4 個とレモン 1 個の搾り汁でのばす。

■仔鴨のポワレ用²⁾ 仔鴨をポワレのフォン³⁾から浮き脂を取り除き、でんぶんで軽くトロみ付けする。砂糖 20g に大さじ 1/2 杯のヴィネガーを加えて火にかけカラメル状にしたものを加える。ブレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

仔鴨のブレゼ用、ポワレ用いずれの場合も、細かい千切りにしてよく下茹でしておいたオレンジの皮大さじ 2 とレモンの皮大さじ 1 を加えて仕上げる。

ボルドー風ソース Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの葉 1/2 枚を加えて火にかけ、1/4 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョール 1 dl を加えて火にかけ、浮いてくる夾雑物を丁寧に取り除きながら弱火で 15 分間煮る。目の細かい布で漉す。

溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 1 杯とレモン汁 1/4 個分、細かいさいの目か輪切りにしてポシェしておいた牛骨髄を加えて仕上げる。

.....牛、羊の赤身肉のグリル用

【原注】こんにちではボルドー風ソースをこのように赤ワインを用いて作るが、本来的には誤りである。もともとは白ワインが用いられていた。白ワインを用いるものについては「ボルドー風ソース ボヌフォワ」として後述。

ブルゴーニュ風ソース Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1 1/2L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 1/2 枚、マッシュルームの切りくず⁴⁾ 25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブールマニエ 80g (バター 45g と小麦粉 35g) を加えてトロみを付ける。提供直前にバター 150g を溶かし込み、カイエンヌ⁵⁾ ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

.....いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

ブルターニュ風ソース Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個のみじん切りにして、バターできつね色になるまで炒める。白ワイン 2 1/2dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョール 3 1/2 およびトマトソース同量を加える。7～8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

【原注】このソースは「白いんげん豆のブルターニュ風」以外にはほとんど使われない。

ソース・スリーズ⁶⁾ Sauce aux cerises

ポルト酒 2 dl にイギリス風ミックススパイスひとつまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯加えて 2/3 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ 2 1/2 を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

.....大型獣肉の料理用だが、鴨のポワレやブレゼにも用いられる。

¹⁾ ビガラードは本来、南フランスで栽培されるビターオレンジの一種。

²⁾ 「肉料理」参照。

³⁾ ここでのポワレは蒸し焼きの一種であるから、煮汁それ自体は野菜に含まれていた水分くらいしかない。実際には、火入れの終わった肉を取り出してから、鍋に適量のフォンを注いで火にかけ、残った香味野菜から風味を引き出したものを使う。

⁴⁾ 料理に使うマッシュルームは通常、トゥルネ（包丁を持った側の手は動かさずに材料を回して切ることからついた用語）すなわち螺旋状に切って供するが、その際に少なくない量の切りくずが出るのでこれを使う。

⁵⁾ 赤唐辛子の粉末だが、カイエンヌは本来、品種名。日本でよく用いられているタカノツメなどと比べるとややスコビル値（辛さの指数）は低く、風味も異なる。

⁶⁾ スリーズ cerises はさくらんぼのこと。このレシピでグロゼイユ（すぐり）のジュレを用いるが、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となった。