

エスコフィエ『料理の手引き』全注解

五島 学

河井 健司

春野 裕征

IX. ジビエ

GIBIER

四足のジビエ

赤鹿¹⁾、ダマ鹿、イザール²⁾、シャモワ³⁾などはノロ鹿と同様に、フランスで使われる大型ジビエに分類され、ノロ鹿と同様の調理をする。したがって、これらについては個別に項目を立てる必要はないだろう。ノロ鹿のマリネはしてもしなくてもいいが、とりわけ若い、つまり肉質の柔らかい固体の場合にはマリネしない方がいい。マリナードの作り方は、ソースの章で記してあり、肉がマリナードに浸かっている時間でマリネのされ方が決まり、そして主にノロ鹿の場合によく見極める必要があるが、とりわけ肉が柔らかい場合にもマリネのされ方が決まる。

ノロ鹿

1) cerf(セール) 日本鹿、エゾ鹿もこれに含まれる。肉質が固いとしてあまりフランスでは好まれない。
2) isard ピレネー山脈に生息するカモシカ的一种。若いものが肉質が柔らかく特に珍重される。
3) アルプス山脈などに生息するカモシカ的一种で前出のイザールに非常に近い。
1) 注が必要ですね。

ノロ鹿のシヴェ Civet de chevreuil

用いるのは肩肉、首肉、バラ肉、肩寄りの背肉。各塊は、シヴェをしっとりさせるために通常のマリネ液用香味付けをした煮込み用ワインで、せめて6時間マリネされなければならない。シヴェの調理を始める時に、各塊は水気を切り、

拭いてから強火で表面を焼く。調理は背肉を使った「野ウサギのシヴェ」と同様で、シヴェは単なる煮込みではないので、血でのとろみ付けを省かない。

ノロ鹿の血液保存の難しさを考慮して、このとろみ付けには野ウサギの血、または必要ならば家兎の血を用いる。

コトレットとノワゼット¹⁾

ノロ鹿のコトレット・ボーヴァル