

## 合鴨の薫製 マデラ酒ソース

材料（4人分）

合鴨ロース（約250g）2枚、ルッコラ  
20枚、ズッキーニ1本、スモークチップ  
（サクラ）適量、塩・胡椒適量

<マデラ酒ソース>

マデラ酒100cc、フォン・ド・ボー100cc、エシャロット1/2個、無塩バター20g、コーン・スターチ適量、塩・胡椒適量



作り方

- 1 合鴨は、縁からはみ出た皮と筋を取り、皮目に格子状の切れ込みを入れる。焼く寸前に塩・胡椒をする。ズッキーニは横に3等分してから縦に4つ割にし、面取りをして（シャトー）塩ゆでにする。エシャロットはみじん切りにする。
- 2 フライパンを熱して、合鴨を皮目から焼く。皮に焼き色がついたらひっくり返して裏面を焼く。表6分、裏4分くらいの割合でしっかり焼く。一度バットに上げて、アルミホイルでくるんでおく。焼いたときに出た油を少しだけボウルに取っておく。
- 3 中華鍋にスモークチップを載せて、その上に焼き網を置き、中火で熱する。煙が出てきたら弱火に落とし、合鴨（アルミホイルをはがしたものを）を網に載せて上からアルミホイルをかぶせて10分程度温薫にする。
- 4 ソースを作る。エシャロットとマデラ酒を鍋に入れて火にかけ、底に少しだけ残るまで煮詰める。そこにフォン・ド・ボーと2で取った合鴨の油を入れ5分ほど煮詰める。塩・胡椒で味を調えて、水で溶いたコーン・スターチで軽くとろみをつけ、最後にバターモンテ（冷やしたバターの角切りをソースの余熱で溶かしてからめる）する。
- 5 盛り付け。ルッコラを5枚敷き、5mm厚に斜め切りした合鴨を並べる。ズッキーニを添えて、合鴨の上からマデラ酒ソースをかける。

料理のポイント

- 1 合鴨の皮から油が大量に出るので、フライパンには油をひかない。
- 2 合鴨の薫製が終わったら、包丁を入れてみて、中がロゼになっていれば完成。