

牛肉のステーキ

ワイルドブルーベリーのポートソースがけ

4人前

フィレステーキ 200g 4枚
可能であればたこ糸でしばっておく
乾燥シャンテレル マッシュルーム 20g
オリーブオイル 大さじ2

マッシュルームレイヤー

マッシュルーム 200g(みじん切り)
ダブルクリーム 大さじ3
ビーフストック 300ml
コーンフラワー 小さじ3
ディジョンマスタード 小さじ2
無塩バター 25g
ブリオッシュブレッド 厚切り4枚(トースト)
チャービルもしくはイタリアンパセリ 4本

ワイルドブルーベリーのポートソース

ドライワイルドブルーベリー 50g
ポートワイン 100ml
エシャロット 5個(みじん切り)
(マッシュルームレイヤー用に半分は残しておく)
ベジタブルオイル 大さじ2
ビーフストック 100ml
フローズンワイルドブルーベリー 150g
砂糖 大さじ3
ディジョンマスタード5ml
オレンジ 小1個 細かく刻んだ皮
無塩バター 25g
シェリー酢 小さじ2



作り方

乾燥シャンテレル マッシュルームをボウルにいれ、沸騰したお湯に浸す。

ワイルドブルーベリーソース：ドライワイルドブルーベリーとポートワイン100mlを小さめのソースパンにいれ、煮立たせ、そのまま浸しておく。

ベジタブルオイルひいたフライパンでエシャロットを柔らかくなるまで炒める。半分をマッシュルームレイヤー用にもう一つのフライパンによけておく。

マッシュルームレイヤー：水からあげ、見栄えが良いものは飾り用によけておき、残りを見じん切りにし、エシャロットと混ぜる。この際、浸し水はソース用にとっておく。

みじん切りに下マッシュルームを加え、全体的に水分がなくなるまで混ぜる。最後にクリームを入れ、味付けをする。

出来上がり15分前に、フィレステーキに味をつけ、オリーブオイル大さじ2を入れたフライパンで10分から15分くらいソテーする(ミディアムレアくらいまで)

ソテーしたら別のお皿に移動し、カバーをかけておく。フライパンにワイルドブルーベリー入りのワイルドブルーベリーを入れる。ビーフストックと戻したシャンテレル マッシュルームを加え、すばやく煮立たせて25%ほど煮詰める。コーンフラワーを冷水大さじ6にいれ、フライパンで煮詰める。ディジョンマスタードとバター、味付けをする。

盛り付け

トーストしたブリオッシュブレッドの上にマッシュルーム炒めを広げ、その上にフィレステーキをのせる。さらにワイルドブルーベリー(ソースに浸していたもの)をかけ、サワークリーム小さじ1/2を載せる。ソースを料理全体に回しながらかけ、ミニ野菜を添えて出来上がり。

