

七面鳥のローストスタッフィング入り グレービー添え

分量は2kgの鳥の場合。

詰め物の量は、大きくなる分には比例して増やして下さい。鶏にしたり、小さくなる時は、1.5kgの鳥で1/2、1kgの鳥だと1/3の量にして下さい。

七面鳥(冷凍) 1羽(2kg)

塩 大さじ1

こしょう 大さじ1/2

サラダ油 大さじ2

* 香味野菜

パセリの茎 など、野菜くず

ローリエ 2枚

* 詰めもの

たまねぎ 中1個

セロリ 茎2本

パセリ 1束分

レーズン 30g (ラム酒づけ50g)

パン粉 カップ2~3

バターかオリーブ油 大さじ2

塩 小さじ1/2

こしょう 少々

タイム、ローズマリー 各小さじ1/2

あれば、タラゴン、オレガノ、セージ各少々

ナツメグ 小さじ1/2

あれば、クローブ、オールスパイス、コリアンダーなど、甘い系の香りのスパイス各少々
好みで韓国産唐辛子パウダー 大さじ3

好みでクランベリーソース 1缶

温野菜(ジャガイモのフライ、人参グラッセ、ブロッコリなど)

盛りつけ用クレソン、レタス、パセリ、レモンなど

詰め物のかわりに、レモン2個分 かユズ大きいもの4個 (ユズやレモンの絞った後のもの 8個分)を入れて焼くと、柑橘フレーバーになります。

(1) 七面鳥は室温で解凍します(2kgなら約10時間)。

(2) 詰めものを作ります。

(3) たまねぎ、セロリはみじん切りに、パセリは葉だけをむしっておきます。レーズンはぬるま湯で洗います(ラム酒づけなら汁気を切っておきます)。七面鳥の腹に入っている首づるとレバー、ハツを出してとりおきます。レバーとハツは刻んでさっと炒めておきます。

(4) フライパンにバターかオリーブ油を熱し、たまねぎをよくいためて、セロリを炒めます。レーズンを加えていため、パセリを入れて火を止めます。パン粉を加え、ハーブ、スパイス、塩、こしょうで調味します。いためたレバーとハツを加えて混ぜます。

(5) 七面鳥の腹をよく洗って、表面と腹の中の水気を(ペーパータオルで)ふきとり、塩、こしょう、好みで唐辛子を腹にふり、手でよくすりこみます。

(6) 七面鳥の尾のほうから(4)を詰めます。ロースト針にたこ糸を通し、口を縫い閉じて足と胴を固定します。首側の空洞にもスタフィングを詰めてもよいです。

ネットにあちこち出てます。とりあえず実演を見てみて下さい。

(7) オープン皿に網を敷いて七面鳥をのせ、塩、コショウをすり込みます。好みで唐辛子をすり込んでやってもおいしいです。さらに油を全体に塗ります。

(8) 200~230度Cのオープンで約30分焼きます。

(9) 鳥をひっくり返します。オープンを180~200度Cにし、40~60分焼きます。途中、15分ごとにたまった肉汁をすくってかけます。

・ 2kgで1時間半、3kgで2時間半、4kg以上はだいたい1kgあたり1時間です。まず220度Cで焼き色がついたら温度を180度Cに下げ、ひっくり返します。3kg以上の時は、横向きに両側も30分くらいずつ180度Cで焼いてやるようにします。

・ (10) グレービーソースを作ります。今回はやりません。

・ (11) 首づるとは熱湯をかけ、肉たたきでたたいてから、包丁でぶつ切りにします。鍋にローリエ、野菜くずとともに入れ、約15分煮ます。

・ (12) 七面鳥が焼けたらオープン皿からはずし、そこに(11)を入れて皿ごと火にかけ、肉汁を煮溶かします。ラム酒づけのレーズンを使ったときは、ここでレーズンのラム酒も入れます。(入れると甘口です。)

・ (13) 鍋にこしとり、約20分弱火で煮つめて、塩、こしょうで調味します。

(14) 七面鳥を皿やカッティングボードなどに盛ります。

あればクランベリーゼリーを1cm厚さに切って盛り、温野菜やクレソンなども盛り合わせて、グレービーソースを添えます。