

第52回 西洋料理アカデミー

Mai. '10
Restaurant Mitsu

さつき、山海の初夏を味わう。

「鯉」のロースト LP-仕立ての生姜風味。

豚バラ燻製、玉ねぎ、レタス、スタックのエキストラと筍添え。

(4人分) 鯉 冊取り(尾) 300g、ニンニク細切り1/4片、生姜細切り大スプーン1、エキストラオイル、白ワインビネガー適量、豚バラ燻製(ペーパ)適量、玉ねぎ1/4、レタス1/4、スタック12ヶ、筍1/4、鶏もも適量、トマト1/2(1/4)。

- ① フックを下茹でした筍を適量の大きさに切り、一口大に切り、鶏もも肉と水、塩を加えて煮る。
- ② エキストラオイルと、ニンニクと生姜の細切りを炒め、塩、コショウ、白ワインビネガーで味をし、ソースをつくる。
- ③ 冊取りの鯉を、全体に塩、コショウし、表面をフライパンで色づかし、強火で、中火に火を入れ20分程度焼き、温かい所に置いておく。
- ④ 熱した鍋にバターを入れ、棒状にカットした豚バラ燻製(ペーパ)を1分程度、次に玉ねぎスライスを加えてソテーし、柔らかくなるまで適量に幅に切り、レタスを加えてソテーし、火が入らないうちに茹でて冷水につけてスタックを加えて温め、塩で味を整える。
- ⑤ 皿に④、鶏肉をのせた①、スライスした③、鯉を盛り。
- ⑥ 鯉の切り面に軽く塩をし、②のソースをし、トマトの小口切りをし、トマトソースを添えて仕上げる。

(memo) 和のイメージが強い旬の食材を、西洋料理でいかにかき混ぜるか、この料理にも季節感口大切である。
ワインを味わうなら、1917 ピエモンテの赤、バルバラがおすすめ。
酸味と鉄分の香りをよく鯉とよく合わせる。