

軽い燻製をかけたサーモンの皮面焼き 赤ワインソース

材料/4人分

- ・サーモン…400g
- ・塩・胡椒・砂糖…適量
- ・燻製チップ…適量
- 〈付け合せ〉
- ・ポテトのビュレ…適量
- ・洋ねぎ…1/2本
- ・浅つき…少々

- 〈赤ワインソース〉
- ・エシャロット…100g
- ・玉ねぎ…500g
- ・赤ワイン…600cc
- ・フォン・ド・ヴォー…500cc
- ・黒粒胡椒…5粒
- ・ローリエ…1枚
- ・塩…少々



作り方

- ① サーモンを3枚におろし塩、胡椒、砂糖少々で12時間程マリネする。さっと洗い、よく水分を拭き取り冷蔵庫内で休ませる。燻製庫内の温度が上昇しないように(氷入りのバットなどを入れ)冷燻にかける。
- ② ソースを作る。エシャロット、玉ねぎはスライスし、黒粒胡椒、ローリエ、塩、赤ワインを加え水分がなくなる位まで十分煮詰める。フォン・ド・ヴォーを加え更に1/3位煮詰めた後、シノワで濾す。
- ③ ①のサーモンを厚切りにカットし、フライパンに油はひかず皮面のみを焼き、中心はロゼに仕上がる様に火を入れる。(火を通し過ぎないように注意する事)
- ④ ポテトのビュレを皿に敷き、③のサーモンをのせ、周りに赤ワインソースを流す。付け合せ素材を添え出来上がり。

シェフのポイント

サーモンは決して過燻にしないこと。身質が塩鮭のようにバサついてしまいせっかくの上品な味が失われてしまいます。今回は趣向を凝らし軽い燻製をかけて香りを加えてみましたが、ご家庭では燻製せずに調理しても構いません。



真鯛とほたてのムース サフラン風味の白ワインソース

材料/4人分

- 〈ムース〉
- ・真鯛(正味)…250g
- ・ほたて…50g
- ・卵白…1.5個分
- ・生クリーム(38%)…250cc
- A 塩・胡椒・カイエンペッパー…適量

- 〈ソース〉
- ・エシャロット…120g
- ・玉ねぎ…500g
- ・マッシュルーム…80g
- ・ノイリー酒…100cc
- ・白ワイン(辛口)…375cc
- ・魚(鯛、舌平目などの白身魚)のだし(又は鶏のブイヨン)…600cc
- ・サフラン…少々
- ・ローリエ…1枚
- ・生クリーム(38%)…500cc

- 〈付け合せ〉
- ・ほうれん草…適量

作り方

- ① ムースを作る。真鯛とほたてはよく水分を取り除き適当な大きさにカットし、フードプロセッサーでなめらかなペースト状にする。卵白と(A)を加え混ぜ合わせ、裏漉したら冷蔵庫でよく冷やす。生クリームを少しずつ均一に混ぜ合わせる。
- ② ソースを作る。エシャロット、玉ねぎ、マッシュルームはスライスし、バター(分量外)で軽く炒め、ノイリー酒と白ワイン、魚のだし、ローリエを一緒に沸かし、水分がなくなる位まで煮詰める。サフラン、生クリームを加えひと煮立ちさせ軽く煮詰めた後、シノワで濾す。
※シノワがないご家庭では布巾、細かい目のザル、大きめの茶漉しなどで代用可。
- ③ ①のムースをトイ型に絞り、82℃で約30分蒸した後、カットする。
- ④ ほうれん草はバター(分量外)で強火でサッとソテーし皿に敷き、③のムースをのせ、②のソースをかけて、お好みの付け合せ素材を添え出来上がり。

シェフのポイント

フランス料理のソース類は少量を作っても味が十分出ず美味しく出来ません。冷凍保存も効きますのである程度の量を作る事をお勧めします。ムースを作る際、各素材を十分に冷やし合わせていく事が大切です。

