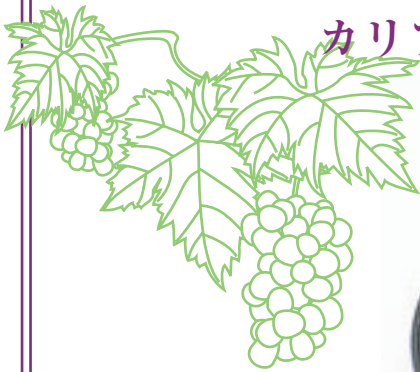


第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

カリフォルニア・レーズン 審査員特別賞



Queues de Langoustines aux herbes et Legumes farci

Saint-Jaques grilles, Croustillant de California Raisin

ラングスティヌの香草風味焼き 季節の野菜包みレーズン風、ホタテ貝のグリエ

カリフォルニア・レーズンのクルスティヤンと共に

帝国ホテル大阪 久保田 和行氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 200g
手長海老(有頭) …………… 8本
ホタテ (M) …………… 4コ
人参…………… 350g
ズッキーニ…………… 200g
ポワロー…………… 40g
トマト (M) …………… 2コ
アスパラガス (LL) …………… 4本
ミニ人参…………… 4本
玉葱…………… 250g
デトロイト (ベビーリーフ) …………… 8枚
レッドアジアンマスタード
(ベビーリーフ) …………… 8枚
タイム…………… 8本
ベーコン…………… 60g
米…………… 85g
パン粉…………… 30g
ピスタチオ…………… 20g
香草バター…………… 30g
バター (無塩) …………… 30g
セルフィーユ…………… 適量
イタリアンパセリ…………… 適量
パセリ…………… 適量
ニンニク…………… 適量

作り方

1. 手長海老の殻をむく。頭とハサミは加熱しコニャックを加えフランベする。ミルポワを加えバター (有塩) でシュエシ白ワインでデグラッセする。水、トマトピューレ、エストラゴンを加え手長海老のジューを取る。
2. 150gのカリフォルニア・レーズンを水から煮立たせる。水分を切り赤ワインを加え水分が無くなるまで煮詰めロボクーブにかけてピューレを作る。
3. バター (無塩) をポマード状にし2で作ったレーズンピューレ20gを混ぜ、卵白、薄力粉を加える。パラフィン紙の上に薄く広げて110℃のオーブンで乾燥させ軽く焼き色を付ける。三角錐状の型に巻きつけレーズンクルスティヤンのブーケを作る。
4. 1の手長海老を丁寧にふき取り、塩、胡椒を振り、竹串を刺して海老全体に軽く焼き色をつけ、火から外し水切りする。
5. 人参、ズッキーニを薄くスライスして5mm幅のバトネ状に切り柔らかくボイルする。そのお湯でポワローの表面の皮1枚分も人参、ズッキーニと同じように茹で氷水で冷ます。
6. 5のポワローを下に敷き人参、ズッキーニを交互に編みこみ、その上に4の手長海老4本に2のピューレをナッペして全体を包み込むように巻く。
7. バター (無塩) をポマード状にし、セルフィーユ、イタリアンパセリ、パセリ、ニンニクのアッシェを混ぜ込み香草バターを作る。



Queues de Langoustines aux herbes et Legumes farci
Saint-Jaques grilles, Croustillant de California Raisin
ラングスティースの香草風味焼き
季節の野菜包みレーズン風、ホタテ貝のグリエ
カリフォルニア・レーズンのクルスティヤンと共に

材料 (4人分)

パルメザンチーズ	75g
白味噌	4g
トマトピューレ	50g
エストラゴン	5g
フィヨルドルビー	5g
バター (無塩)	20g
卵白	20g
薄力粉	20g
生クリーム	50cc
赤ワイン (カルベ)	360cc
赤ワインビネガー	10cc
コンソメスープ	360cc
コニャック	少量
水	30cc
白ワイン (モノポール)	50cc
塩・胡椒	各少量
バター (有塩)	適量
バター (モンテ用・無塩)	適量

作り方

- 残り4本の手長海老に半分切り込みをいれ2のピューレを流し込み香草バターを絡め、パン粉、ピスタチオをメランジェした衣をナッペする。
- アスパラガス、ミニ人参を塩茹でし冷水で冷ます。冷めたアスパラガスを縦に1/6カットして3本ずつで三つ網を2本作る。ミニ人参は、表面を少し薄くそぎ、台を作る。白味噌、2のレーズンピューレ2gを混ぜ合わせレーズン味噌を作りミニ人参の台の上にSの字を書くように絞り、そのあいだにフィヨルドルビーを飾る。
- ホタテ貝の上下をグリエし冷ます。ベーコンはブランシールし棒状に伸ばしベーコン1枚に対して6粒のレーズンを並べ、冷ましたホタテを巻く。
- トマトを1/8カットにし種を取り水分をふき取り鉄板に並べ、低温のオーブンに入れコンフィーを作る。
- 米、コンソメスープ、パルメザンチーズにカリフォルニア・レーズン10gを加えレーズンリゾットを作る。セルクルの内側に11のトマトコンフィーを張り付けてリゾットをセルクルの真ん中に詰め込む。
- 6、8で作った手長海老、10で作ったホタテをオーブンに入れ焼き色を付ける。
- 1で取った手長海老のジューに生クリームを加え全体を乳化させる。塩、胡椒で味を整え裏ごしし、バターモンテで仕上げる。
- お皿の中央にリゾットを置き、2種類の手長海老を立て掛ける。ホタテを置く。その真ん中にクルスティヤンブーケを刺し、赤ワインビネガーで作ったドレッシングをメランジェしたデトロイト、レッドアジアンマスタード、フライにしたタイムを飾り、アスパラ、ミニ人参を添えて14のソースを流し、盛り付ける。