

第4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・レーズン大賞



鮑の岩塩蒸し

カリフォルニア・レーズン入り鮑の肝ソースとチーズのリゾット

ロイヤルパークホテル 平塚 孝

材料 (4人分)

鮑の岩塩蒸し

エゾ鮑…………… 150g
フレンチマスタード…………… 5g
A カリフォルニア・レーズン…………… 100g
ホワイトポートワイン…………… 100cc

パータ・セル

強力粉…………… 100g
岩塩…………… 40g
アルカリ水…………… 70cc
B カリフォルニア・レーズン…………… 30g
カリフォルニア白ワイン…………… 80cc

チーズのリゾット

カリフォルニア米…………… 50g
パルメザンチーズ…………… 20g
オリーブオイル…………… 50cc
クラムジュース…………… 100cc
生クリーム…………… 30cc
バター (無塩)…………… 30g
岩塩…………… 少々
白胡椒…………… 少々
醤油…………… 10cc
日高産板昆布…………… 15cm
カリフォルニア白ワイン…………… 50cc

作り方

1. Aを一晚漬け込み、それを火入れしてアルコール分を飛ばし、冷ます。半分はペースト状にする。
2. Bを一晚漬け込み、その後、水分を切っておく。
3. 強力粉、岩塩、アルカリ水、Bのレーズンをよく混ぜ合わせパータ・セルを作る。1時間冷蔵庫でねかせる。
4. 昆布を白ワインに10分くらい漬け込み、後に昆布を取り出す。
5. 鮑は水洗いした後で殻から身を外し、口と肝も外す。肝はよく叩いてペースト状にし、岩塩、白胡椒で味付けする。2/3の量を鍋に入れ、4の白ワイン、バター、醤油、1のカリフォルニア・レーズンペースト、フレンチマスタードを入れ、火にかけ、ソースを作る。
6. 鮑の身を4の昆布で包み、殻にもどし、パータ・セルで全てを包み込む。それを200℃のオーブンで17分火を入れる。
7. オリーブオイル、米、クラムジュース、パルメザンチーズ、生クリーム、1のレーズンを入れて、米を炊く。最後に鮑の肝1/3を入れて、リゾットを仕上げる。
8. 6の鮑はパータ・セルを包丁で切り離し、鮑を取り出す。
9. 殻に昆布、リゾットをのせて、その上にカットした鮑をのせて、5のソースを全て流し、皿に盛りつける。