

『 琵琶マスのミキユイ 色鮮やかなクレソンのソース 旬の野菜と 』



《材料》

琵琶マス	60g
EX オリーブオイル	10ml
今市蕪	1/6ea
黄ズッキーニ	0.1ea (ロンデル)
スナップ	0.5ea
塩	適宜
カールクレソン	適宜
アマランサス	適宜
塩 ゲランド	適宜
エシャロット	15g (アツシュ)
シャンピニオン	15g (アツシュ)
フォン・ド・ヴォライユ	150ml
クリーム	100ml
レモンジュース	少量
塩	適宜
胡椒	適宜
クレソン	適宜 (ブランチールしたもの)
バター	適宜
トラウトキャビア	3g
レモンオイル	5ml

《作り方》

- ① 鍋にエシャロット、シャンピニオン、フォン・ド・ヴォライユを加え 1/2 に煮詰める。
- ② クリームを加え沸騰させ、なじませる。
- ③ 漉して別鍋に移す。
- ④ クレソンの固い茎を取りブランシールし、氷水に落としたのち水気を切る。
- ⑤ ロボクーブに入れ、バターを加える。
- ⑥ ③の味を調べ、⑤のクレソンバターでモンテする。
- ⑦ 琵琶マスをカットして、オリーブオイルを加えスーヴィドにかける。
60℃の温度設定にし、内芯 40℃になるまでマシーンにて調理する。
- ⑧ 蕪、ズッキーニはオリーブオイルを振り、130℃のオーブンにてキュイする。
スナップは、キュイ・ア・ラングレーズする。
- ⑨ 皿に⑥のソースを流す。蕪、琵琶マス、ズッキーニを盛る。
- ⑩ マスの上にゲランドの塩を振り、カールクレソン、アマランサスを飾る。
- ⑪ ズッキーニの上にトラウトキャビアを盛る。全体的にレモンオイルを振る。

レシピ提供:「NAGOYA MARRIOTT ASSOCIA HOTEL」日比野 逸朗シェフ