



## 【 鯛の切り身 】

### 【材料】

|                 |       |             |       |
|-----------------|-------|-------------|-------|
| 皮引きした鯛の切り身      | 850g  | 乾燥または生の糸唐辛子 | 少々    |
| 生のベイリーフまたはセージの葉 | 小 6 枚 | フェンネルシード    | 小さじ 1 |
| 味付け用のシーソルト      |       | 冷たいバターキューブ  | 20g   |

### 【調理】

鯛の切り身を 6 等分にし、よく冷やします。

それから真空パックの中に、切り身ごとに糸唐辛子を数本とベイリーフ 1 枚をのせ、並べて入れます。

フェンネルシードを軽く潰し、切り身に振りかけ、100%真空にします。

フュージョンシェフの温度設定 56°C で、約 25 分間真空調理します。

真空調理が終わったら、注意深く真空パックを開き、事前に温めておいた皿に切り身を盛り付け、シーソルトで味付けします。

小さな鍋に調理液をバターと一緒に入れ、とろみが出るまで煮込み、鯛の切り身にかけます。ラルドと豆、赤ビーツのスライスまたは人参のスライス、オレンジと生姜を添えて提供します。

レシピ提供: Andreas Miessmer シェフ  
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳