



【メルルーサ 鰻の燻製を添えて】

【材料】

- ・メルルーサ (sous vide) :
新鮮なメルルーサ 約 2.5kg
- ・トマトクリーム :
新鮮なローマトマト 1kg スペイン製オリーブオイル 白ワインビネガー
塩 ピモン・デスプレット(バスク地方の唐辛子)
- ・盛り付け/提供 :
きゅうり 2本 鰻の燻製 約 0.8~1kg 紫蘇パープル

【調理時間】 3分

【調理】

- ・メルルーサ (sous vide) :
鮮魚店で、鱗を落とし三枚におろし、4切の切り身にしてもらいます。
メルルーサの鮮度は、身の硬さで決まります。柔らかい程、品質が落ちます。
オリーブオイルとメルルーサを真空パックし、温度設定 55°Cで 3分間調理します。
ペーパータオルの上に置き、乾燥させます。

- ・ トマトクリーム :
ローマトマトを洗い、4つに切り、種を取り除きます。
サーモミックス(またはハンドブレンダー)で約 10 分間混ぜ合わせます。
オリーブオイル、塩、砂糖、白ワインビネガー、ピモン・デスプレットでピリツとした風味を付けます。
目の細かい濾し器で裏漉し、冷蔵庫に入れます。

- ・ 鰻の燻製 :
鰻の燻製を切り、骨を取り除きます。1 ユーロ硬貨のサイズに切ります。

- ・ きゅうり :
きゅうりを洗い、皮を剥きます。
ピーラーを使って、細長い薄切りにします。
中心部は使いません。
皿ごとに 5 枚ずつ巻きます。

- ・ 盛り付け/提供 :
スープ皿にトマトクリームを少し注ぎます。
巻いたきゅうりの薄切りと鰻の燻製を皿の縁に飾ります。
皿の中央に、メルルーサを置き、紫蘇パープルを飾り、オリーブオイルをかけます。

レシピ提供 Marc Rennhack シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳