

つぶ貝のエスカルゴ風

<p><材料> (4人分)</p> <p>さざえ ……………4 個</p> <p>つぶ貝 ……………4 個</p> <p>*クール・ブイヨン</p> <p>玉ねぎの薄切り …………… 50g</p> <p>にんじんの薄切り …………… 50g</p> <p>セロリの薄切り …………… 25g</p> <p>レモンの輪切り ……………2 枚</p> <p>白ワイン酢 …………… 10ml</p> <p>白ワイン ……………100ml</p> <p>水 ……………1L</p> <p>ブーケ・ガルニ ……………1 束</p> <p>白粒こしょう ……………5 粒</p> <p>塩 ……………8g</p>	<p>エスカルゴ・バター</p> <p>バター ……………125g</p> <p>エシャロットのみじん切り …………… 20g</p> <p>※なければ玉ねぎのみじん切りで代用</p> <p>パセリのみじん切り …………… 20g</p> <p>にんにくのみじん切り ……………8g</p> <p>塩 ……………3g</p> <p>こしょう 適量</p>
--	---



<作り方>

エスカルゴ・バターを作る

- ①室温に戻して柔らかくしたバターをボウルに入れ、他の材料をすべて加え、よく混ぜ合わせる。
保存する場合はラップフィルムで包み、冷蔵庫で冷やし固める。



さざえとつぶ貝の下処理をする

- ②さざえとつぶ貝は殻の表面をよく洗う。
- ③クール・ブイヨンを作る。鍋に全ての材料を入れて火にかけ、沸騰したら弱火で 20 分間煮込む。
煮あがれば漉して鍋に戻す。

Act OnTV

④②のクール・ブイオンを沸騰させ、さざえとつづ貝を殻ごと入れ、3分ほどゆでる。



⑤さざえとつづ貝の身を殻から取り出す。殻は後で使うので水洗いし、水分を拭き取っておく。



⑥殻から取り出した身をクール・ブイオンに戻し、さらに3～5分ほど柔らかくなるまでゆでる。

⑦ゆで上がった身を1.5cmほどの大きさに切り分ける。



貝をオーブンで焼く

⑧殻にエスカルゴ・バターを少量詰め、さざえとつづ貝の身を詰める。さらに殻の口いっぱいまでエスカルゴ・バターを詰める。



⑨天板に、殻の口が上になるように置き、200℃のオーブンで約10分、中のバターがグツグツと沸騰するまで焼く。

盛り付け

器に塩や海草など台座になるものを敷き、その上に熱々のさざえを盛り付ける。

鶏肉のエスカルゴ風

＜材料＞（4人分）	
鶏手羽先	12本
小麦粉	50g
バター	50g
サラダ油	50ml
エスカルゴ・バター	100g
トマト	1個
レモン	1個
塩、こしょう	適量



＜作り方＞

若鶏の手羽肉を下処理する

- ①手羽先の関節から先を切り落とす。
- ②太い骨と細い骨を切り離し、細い骨を引き抜いて取り除く。
- ③太い骨から肉を剥がしながら裏返す。



- ④関節の端の太い部分を切り落とす。



レモンを下処理する

- ⑤レモンを縦半分に切る。1/2個を絞ってレモン汁を取り、残りの1/2個は4等分のくし形に切る。

トマトを下処理する

- ⑥たっぷりの湯を沸かし、へたを取り除いたトマトを入れる。皮がはじけたら氷水につけて、しっかりと冷やす。
- ⑦皮をむき、横半分に切り、中の種を取り除く。
- ⑧1cm角に切る。

若鶏の手羽肉をムニエルにする

⑨若鶏の手羽肉に塩、こしょう、小麦粉をまぶす。



⑩フライパンに少し多めのサラダ油とバターを熱する。

にんにくが焦げないように注意する。

⑪バターが細かく泡立ってくれば、手羽肉を加え、フライパンのバターをかけながら焼く。



⑫火が通れば取り出して油を切る。

仕上げる

⑬フライパンにエスカルゴ・バターを入れ、火にかける。



⑭よくかき混ぜながら、バターが少し色づくまで加熱する。

⑮油を切った若鶏の手羽肉を加え、サッと混ぜ合わせる。



⑯火を止め、トマトとレモン汁を加えてさっと混ぜる。

盛り付け

器に盛り付け、くし形に切ったレモンを添える。