

辻調ごちそうクッキング 海の幸のソーセージ風

調理:辻調理師専門学校 西洋料理 教授 野口 直樹

辻調ごちそうクッキング

海の幸のソーセージ風

<材料(直径3~4cm、長さ18cmのもの1本分)>

魚のムース

舌平目の上身.....200g

帆立貝の貝柱.....100g

卵白.....2個分

生クリーム.....300ml

カイエンヌペパー.....少量

詰め物

オマールの身.....180g

帆立貝の貝柱.....3個

スモークサーモン.....40g

ピスタチオ.....15g

ソース・ヴァン・ブラン.....250ml

つけ合わせ\*

ほうれん草.....1/2束

シャンピニオン.....100g

エシャロット.....25g

レモン汁.....少量

バター.....15g

きのこ(好みのもの).....100g



<作り方>

●魚のムースを作る

1. 舌平目の上身と帆立貝の貝柱を適当な大きさに切る。



2. 冷蔵庫で冷やしておいたフードプロセッサーの容器に舌平目と帆立貝を入れ、塩をして細かくすりつぶす。



3. 溶きほぐした卵白を2回ぐらいに分けて加え、よく混ぜる。



4. 裏漉ししてボウルに移し、氷水に当ててヘラでしっかり混ぜながら生クリームを少しずつ加えて混ぜ込む。



5. 塩、こしょう、カイエンヌペパーで調味し、使う直前まで冷蔵庫で冷やしておく。



●詰め物を準備し、整形する

1. オマールを塩ゆでし、冷水に落とす。殻から身を取り出す。

2. 帆立貝の貝柱を塩ゆでし、液体に浸けたまま冷ます。

3. オマール、帆立貝、スモークサーモンを一口大の大きさに切る。

4. ピスタチオは皮をむき、半分に切る。

5. 魚のムースに3、4を加えて混ぜる。ラップで包み、棒状に整形する。



6. 80～85℃の湯で約20分ポシェする。



7. 冷水に落として冷やし、切り分ける\*。



\*冷やしてムースを締めると切りやすい。

●つけ合わせを作る

1. ほうれん草は葉をむしり、水で洗って塩ゆでし、冷水に落とす。  
水気を絞り、塩、こしょうし、バターでソテする。
2. シャンピニオンのデュクセルを作る。鍋にバターを熱し、シズレしたエシャロットをシュエする。  
しんなりしたらシャンピニオンの薄切りを加え、水分がなくなるまで炒めて、塩、こしょう、  
レモン汁で味を調える。
3. きのこをバターでソテする。

●盛りつける

1. 海の幸のソーセージ風を蒸し器で温める。



2. 皿にほうれん草のバターソテを置き、その上にシャンピニオンのデュクセルをのせ、きのこのソテを添える。



3. シャンピニオンのデュクセルの上に海の幸のソーセージ風をのせ、周りにソース・ヴァン・ブランをかける。セルフィーユを飾る。

