

鮎のコンフィ タラゴンときゅうりのソース 仁淀川山椒風味



和食の知見も深い川合シェフの自由な発想が冴える前菜は、鮎ときゅうりの定番コンビをイタリア料理にアレンジしたひと皿。仕上げには、高知県の清流、仁淀川沿いの山で採れる和山椒をあしらい、香りのプレゼンテーションを添えて。レシピ監修:「リストランテ アクアパッツァ」川合大輔シェフ

材料 (5人分)

鮎…5尾
塩…適量
GABAN® オリーブオイルピュア…適量
GABAN® ベイリースホール…1枚

●ソース1

水…100ml
GABAN® 高知県産・仁淀川山椒ホール…1.5g
白ワインヴィネガー…5ml
乾燥卵白…2g

●ソース2

きゅうり…1本
GABAN® タラゴンみじん切り…0.5g
塩…ふたつまみ

きゅうり…適量
赤ワインヴィネガー…適量
パルミジャーノパウダー…適量

レシピ (所要時間: 20分)

- ① 鮎のうろこを取り、重量の1.2%の塩を全面にまぶし、1時間ほどおく。水けをふき、バットに並べる。鍋に適量のピュアオリーブオイル、ベイリースを入れ80℃まで熱したら、鮎のバットにひたひたに注ぎ入れる。92℃のオーブンで3~4時間火を入れ、そのまま冷ます。(途中で串を入れ、火の通りを確かめる。骨が柔らかくなるくらいが目安)
- ② 鍋に水、仁淀川山椒ホール、白ワインヴィネガーを入れて火にかける。約60℃になって山椒の香りが立ったら、ミルミキサーにかけて山椒を砕く。シノフで漉してボウルに移し、乾燥卵白を加え、泡立て器でふんわりとするまで泡立てる。
- ③ きゅうりを2~3mmの輪切りにしてボウルに入れ、塩、タラゴンを加え、よく揉んで水分を出す。水けをしっかりとしぼり、ミルミキサーでピューレにする。
- ④ フライパンを火にかけ、①の鮎を両面焼く。その間に5mm角にカットしたきゅうりを塩、赤ワインヴィネガー、パルミジャーノパウダーで和えて付け合わせのサラダを作る。
- ⑤ ③のソースを器に敷き、④の鮎を乗せ、きゅうりのサラダ、②のソースを添える。仕上げにミルで挽いた仁淀川山椒(分量外)をふる。

※鮎を調理する時間は含みません。