

「うなぎとフォアグラのライスコロケ、サフラン風味」

原田 博史 氏 (株)ディーンアンドデラーカジャパン有楽町店
(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 デリ部門 入賞作品)



《材料》

■カルローズのリゾット

カルローズ 200g
水 250cc
玉ネギ 20g
ニンジン 20g
ピュアオリーブオイル 20cc
サフランパウダー 少々
チキンコンソメパウダー 10g
無塩バター 50g
グラナパダーノ 30g
塩 少々
胡椒 少々

■うなぎとフォアグラ

ウナギ 120g
塩 少々
胡椒 少々
カイエンヌペッパー 少々

薄力粉 少々
玉ネギ 200g
カレー粉 少々
赤ワイン 100cc
デミベース(市販品) 300cc
ピュアオリーブオイル 適量
フォワグラ 20g
長芋 20g
塩 少々
胡椒 少々
無塩バター適量

■仕上げ

パン粉 300g
イタリアンパセリ 1/2 パック
卵 1個
薄力粉 少々
セルバチコ 2本

《作り方》

■カルローズのリゾット

- ①みじん切りにした玉ネギとニンジンをピュアオリーブオイルで炒める。カルローズを炒め合わせて塩と胡椒をし、水、サフランパウダー、チキンコンソメパウダーを加える。
- ②鍋に蓋をして180℃のオーブンで15分間炊く。オーブンから出したら、無塩バターとグラナパダーノを混ぜ込み、必要なら水で濃度を調整しリゾットにする。

■うなぎとフォアグラ

- ①ウナギに塩、胡椒、カイエンヌペッパーを振り、8分間スチームにかける。薄力粉をまぶし、ピュアオリーブオイルでカリッと焼く。
- ②別鍋にピュアオリーブオイルを熱し、玉ネギのうす切りをキャラメル色になるまで炒める。カレー粉を炒め合わせて、赤ワインを注ぎ煮詰めたら、デミベースを加え沸かす。①を加えて10分間煮込む。煮汁は煮詰めてソースにする。
- ③フォアグラと長芋は5mm厚に切り塩と胡椒をして、バターでソテーする。

■仕上げ

- ①イタリアンパセリはみじん切りにしてパン粉と合わせる。卵は溶きほぐす。
- ②リゾット70gをラップフィルムに広げ、長芋、フォワグラ、ウナギをのせて包んで成形する。薄力粉、卵、パン粉をまぶし、180℃の油で香ばしく揚げる。
- ③カットして盛り付け、セルバチコを飾る。ウナギの煮汁のソースを添える。