

「シーフードとカルローズを詰めたおこぜのロースト、

サフラン風味のブイオンを注いで」

池田 一 氏 (株)ミリアルリゾートホテルズ

アンバサダーホテル エンパイアグリル

(第4回「カルローズ」料理コンテスト2016 レストラン部門入賞作品)



《材料》

■オコゼのファルシー

カルローズ 1合

サフラン 適量

オコゼ 2尾

天使の海老 50g

鶏モモ肉 30g

ズッキーニ 1本

イカ 30g

タマネギ 45g

赤ピーマン 20g

トマト 1個

網脂 適量

タイム 1枝

ローズマリー 1枝

ニンニク 2片

■サフラン風味ブイオン

オマールのコンソメ 300cc

チキンのコンソメ 300cc

ニンニク 5g

エシャロット 40g

ショウガ 15g

ローズマリー

タイム

フェンネルシード

コリアンダーシード

サフラン

塩

オリーブオイル 各適量

殻付きアサリ 8個

《作り方》

■オコゼのファルシー

①カルローズに水とサフランを加え炊き上げて、冷ましておく。

②オコゼを背開きにして中骨を取り、塩と胡椒をする。中骨はサラマンドルで焼き、ブイオンに使う。

③小角切りにした鶏もも肉は、みじん切りのタマネギと赤ピーマン、トマトのコンカッセと炒め合わせる。

④①のサフラン風味カルローズと③の具材を合わせて塩と胡椒で味を調べ、オコゼに詰める。縦にスライスしたズッキーニで巻いてから、網脂で包む。タイム、ローズマリー、皮付きニンニクを添え、オーブンでローストする。

■サフラン風味ブイオン

①鍋にオリーブオイルを熱し、みじん切りのニンニク、エシャロット、ショウガを炒める。ローズマリー、タイム、フェンネルシード、コリアンダーシードを合わせて、オマールのコンソメとチキンのコンソメを注ぎ、オコゼの中骨を加え軽く煮詰める。

②サフランを加え、塩で味を調べたら、殻付きアサリを加えて口を開かせる。ローストしたオコゼを器に盛り、サフラン風味ブイオンを回しかける。アサリを添えて、ローストに使ったハーブを飾り、オリーブオイルを振る。