

「3種のカルローズ 庭園仕立て」

劔持龍一郎 氏 (株)プリンスホテル グランドプリンスホテル高輪
(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》

カルローズ 300g (炊飯する)

■桜エビの米サラダ

桜エビ 50g
むきエビ 6尾
しば漬け 20g
ラディッシュ 2個
マイクロトマト 4房
セルフイユ 4枚
エクストラヴァージンオリーブオイル
塩・胡椒 各適量

■サフランとチーズの米サラダ

サフランパウダー 適量
赤ピーマン 1個
ブラックオリーブ 9個
チェダーチーズ 20g
エクストラヴァージンオリーブオイル
塩・胡椒 各適量
生ハム 4枚
グリーンアスパラ 4本

■グリーン野菜の米サラダ

グロッコリー 1個
ほうれん草 1束
バジル 10枚
ニンニク 1片
エクストラヴァージンオリーブオイル 適量
スモークサーモン 4枚
芽キャベツ 4個

■アボカドのソース

アボカド 1.5個
グレープフルーツ果汁
醤油
塩・胡椒
パンドエピス
茗荷 (みじん切り)
ケイパー (みじん切り)
ベルローズ 4枚
金魚草 4枚

各適量

《作り方》

■桜エビの米サラダ

- ①煎った桜えびをフードプロセッサーで細かくする。細かく刻んだしば漬けとともに、冷ましたカルローズに混ぜ込む。エクストラヴァージンオリーブオイル、塩、胡椒で味を調える。
- ②セルクルを使って皿に盛り、薄切りのラディッシュ、塩茹でしたむきエビ、マイクロトマト、セルフイユをのせる。

■サフランとチーズの米サラダ

- ①冷ましたカルローズとサフランパウダーを色合いを見ながら混ぜ合わせる。
- ②赤ピーマン、ブラックオリーブ、チェダーチーズを5mm角に切り、①に混ぜ込む。エクストラヴァージンオリーブオイル、塩、胡椒で味を調える。
- ③セルクルを使って同じ皿に盛り、生ハムと塩茹でしたグリーンアスパラをのせる。

■グリーン野菜の米サラダ

- ①下茹でしたブロッコリーとほうれん草、バジル、ニンニクをすべて細かく刻み、エクストラヴァージンオリーブオイルでマリネする。
- ②色合いを見ながら①を冷ましたカルローズに混ぜ込み、塩と胡椒で味を調える。
- ③セルクルを使って同じ皿に盛り、スモークサーモンと塩茹でした芽キャベツの葉をのせる。

■アボカドのソース

- ①アボカドを網で漉し、グレープフルーツ果汁、醤油、塩、胡椒で味を調える。グラスにアボカドを注ぎ、パンドエピス、茗荷、ケイパーを散らす。ベルローズと金魚草で飾り、サラダと同じ皿に盛る。