

Poêlé de sanma et d'aubergine sauce vin rouge

秋刀魚と茄子のポワレ 肝入り赤ワインソース

【トレハ®の効果】

- ① 青身魚の生臭さを抑え、身の弾力感が増します。
- ② ワタの生臭さとえぐ味を抑え、適度な風味に調整できます。

【配合目安】

秋刀魚に対してトレハ2%をふりかける。



料理考案・制作／マッシュルーム
山岡昌治オーナーシェフ

材 料

【4人分】

秋刀魚	4尾
塩	少々
トレハ®	10g
赤ワイン	160ml
水	160ml
にんにく	2片
エルブ・ド・プロヴァンス	小さじ1/2
赤ワイン	100ml
a 赤ワインビネガー	10ml
黒砂糖	10g
茄子	小4本
バター	20g
オリーブ油	20g
トレハ®	適量
強力粉	適量
塩	適量
黒胡椒	適量

※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

作り方

- ① 秋刀魚は3枚におろし、塩とともにトレハを振っておく。ワタは鍋に取ってトレハ(分量外)を加え、よく練り合わせておく。※ワタに加えるトレハの分量は、好みによってえぐ味を残すかを調節する。
- ② 秋刀魚の骨を軽く洗い、アタマはエラを取って網焼きにする。赤ワイン、水、皮と芯を取って潰したにんにく、エルブ・ド・プロヴァンスとともに沸騰させ、約10分間煮てだしを取る。※骨を焼くのは香ばしい香りをつけるため。決して焦がさない。※長く煮過ぎると、秋刀魚の生臭みが出てきてしまう。風味を付ける程度にとどめる。
- ③ ②が熱いうちに濾して、①のワタを加え、一旦沸騰させてから軽く煮る。※ここで煮詰めすぎると風味が変わってしまう。軽いシロップ状になるまで煮詰める。
- ④ aをキャラメルに近いシロップ状になるまで煮詰める。
- ⑤ ③を濾して④に加え、熱を付けながら攪拌してよく溶かす。※濾す際には押しつぶしたりせず、自然に溶け出しているものだけを濾す。※秋刀魚のワタの風味が強すぎると感じたら、ここでさらにトレハ(分量外)を加えて調節するとよい。
- ⑥ テフロンパンにオリーブ油を入れて熱し、塩とトレハをふって粉をまぶした秋刀魚を焼く。茄子は1cm厚にスライスしてオリーブ油をふり、秋刀魚と一緒に焼く。
- ⑦ ⑤のソースに硬いままのバターを加えて混ぜ込み、塩、黒胡椒で味を調える。
- ⑧ 皿に⑦を流し、秋刀魚と茄子を盛り、黒胡椒をひいてかける。