

サーモンのマリネ クリームチーズ巻き

材料/4人分

- ・サーモン…200g
 - ・岩塩…72g
 - ・砂糖…4g
 - ・白胡椒 ホール…8g
 - ・ローリエ…0.5枚
 - ・タイム…1g
 - ・水…600g
- ・クリームチーズ…適量
 - ・ディル…適量
 - ・大根…お好みで

作り方

- ① (A)を鍋に入れ、沸かして冷ます。
- ② 骨を抜いたサーモンを①のマリネ液に1.5時間漬ける。
- ③ サーモンをマリネ液から取り出しペーパーなどで拭く。
ラップをして一度冷凍する(カットしやすくするため)。
- ④ サーモンを半解凍して斜めに薄くスライスする。
- ⑤ サーモンでクリームチーズを巻く。
お好みで食感を出すためにスライサーでカットした大根も巻く。



このマリネ液のレシピは鯛などの白身にも使え、冷凍して解凍後に生食で食べられるのが良い所です。注意点として鮮度の良いお魚を調理してください。サラダやカルパッチョ、スモークをかけてスモークサーモンにアレンジするのもおすすめです。



ほたてのラビオリ風 海老クリームソース

材料/4人分

- ・ほたて…120g(漬す用)
 - ・卵白…20g
 - ・生クリーム…20g
 - ・ほたて…120g(大きめにカット)
 - ・餃子の皮…8枚
- 〈ソース〉
 - ・海老の頭…50g
 - ・オリーブオイル…10g
 - ・にんにくオイル…適量
 - ・トマトピューレ…20g
 - ・水…20g
 - ・生クリーム…200g

作り方

- ① すり鉢でほたてをすり潰しペースト状にする。
その中に卵白、生クリームを入れて混ぜ、塩、胡椒(分量外)をして大きめにカットしたほたてを入れて混ぜる。
- ② 餃子の皮に①を入れて包む。
- ③ ソースを作る。海老の頭をはさみなどで小さく切りオリーブオイルで炒め水分を飛ばす。にんにくオイルを入れざっと炒め、水、生クリーム、トマトピューレを入れ5分煮る。目の細かい物で濾す。
- ④ 塩(分量外)を入れたお湯で②のラビオリをゆでる(浮いてから1分でゆで上がり)。お好みの付け合せ野菜も一緒にゆでる。
- ⑤ 皿にラビオリを盛り、上からソースをかけ野菜を盛り付けて出来上がり。



フランスのリヨンのシェフから直接教えていただいたレシピを家庭向けにアレンジしました。ワンタンの皮で作るとまた違った食感になりますので是非試してみてください。

