



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
フレンチ「バイ・ビュー」 深澤 修二

海老と帆立の お好み魚介カクテル オーロラソース

調理時間: **30分** | コンソメジュレを冷やす時間は除いています。



※写真はイメージです。

さつまいも



+

使ったのは
この商品



海老と帆立のお好み魚介カクテル オーロラソース

【材料/2人前】

■さつまいものレモン煮

さつまいも輪切り……………1本
水……………200ml
レモン汁……………10g
塩……………少々

■コンソメジュレ

水……………300ml
コンソメ顆粒……………大さじ1
白ワイン……………小さじ1
塩……………少々
胡椒……………少々
粉ゼラチン……………4.5g

■オーロラソース

カゴメ トマトケチャップ……………30g
マヨネーズ……………10g
レフォール又はワサビ……………1g
レモン汁……………2g
ブランドー……………2g

■さつまいものフォンダン

さつまいものレモン煮……………30g
生クリーム5分立て……………20ml
塩……………少々

■魚介ボイル用ブイヨン(水でも可)

水……………400ml
白ワイン……………300ml

白ワインビネガー又はお酢……………20ml
ローリエ……………1枚
タイム……………1枝

■具材

車海老 殻ムキ……………2本
帆立貝……………2個
マグロ赤身刺身ダイスカット……………40g
アボカド……………20g
いくら又はトビッコ……………お好み量
ウニ……………お好み量
お好みの根菜スライス……………型抜き
セルフィーユ……………飾り
塩、胡椒、レモン汁……………適量

【作り方】

- ①鍋に粉ゼラチン以外のコンソメジュレ材料を入れて沸かし、その後粉ゼラチンを入れしっかり溶かす。出来上がったものを冷蔵庫で冷やし固める。
- ②鍋にさつまいものレモン煮の材料を入れ、さつまいもが柔らかくなるまで煮る。木べら等で簡単に潰せるようになったら、鍋からあげて冷ます。
- ③冷めたレモン煮をオタマなどで潰し、塩少々を入れた5分立ての生クリームでさっくり合わせる。
- ④鍋に魚介ボイル用ブイヨンの材料を入れ、一度沸かす。沸いたら火を止め5分程放置し、海老、帆立貝を入れる。(水で作る場合も一度沸かす所から同様)火を止めたまま3分経過後、帆立貝を取りだし冷ます。その後、7分後に海老を取りだし冷ます。

- ⑤グラスや器の底に③を入れる。その上に①をスプーンで崩しながら入れ層にする。上から見てコンソメジュレの中央に帆立貝を一口大にカットして盛り付け、そのうえに海老を寝かせて重ねる。
- ⑥マグロの刺身とアボカドをダイスカットにして、塩、胡椒、レモン汁で味を調えながら和える。寝かせた海老の上に崩れないように盛りつけ、まわりにいくらなどを添える。
- ⑦オーロラソースの材料を全て合わせる。出来上がったソースを上からかけ、根菜のスライスをお好みの型抜きで飾る。トップにセルフィーユを飾り完成。