



# ホタテのポワレ 秋野菜添え & ベーコン風味 栗のカプチーノ

北陸の有名店のシェフが「ワンランク上の家庭料理」の作り方とプロのテクニックをアドバイス。今回は、秋の実りを味わうフランス料理2品をご紹介します。

今回の料理人

レストラン「ベルナール」オーナーシェフ

**牛山 隆之氏**

(うしやま・たかゆき)

1977年金沢市生まれ。大阪あべの調理師専門学校卒業後、同フランス校を卒業。金沢市のフランス料理店で勤務した後、28歳で再度フランスで修業。帰国後「ベルナール」を開店。訪れる人に食べる楽しみを感じていただけるよう、心を配りフランス料理の技法を駆使して料理を創作している。レストラン「ベルナール」/金沢市武蔵町6-1レジデンス第2武蔵102 TEL:076-225-8682



## ホタテのポワレ 秋野菜添え

肉厚なホタテと秋の野菜のマッチングを味わうメインディッシュ。

### 材料(2人分)

1人前/272kcal

- ホタテ貝(殻付) …4枚
- ホタテのヒモ …4枚分
- 玉ねぎ …1/4個
- セロリ …1/2本
- 白ワイン …50cc
- ローリエ …1枚
- 水 …適量
- バター …5g
- コーンスターチ …適量
- レモン汁 …適量

ソース

付け合わせ

- キノコ(なめこ、しめじ、エリンギなど) …50g
- 小玉ねぎ …2個
- サツマイモ …1/2本
- 塩 …適量
- こしょう …適量
- オリーブ油 …



1. 殻からホタテの身を外して貝柱を取り出し、ヒモはワタを取り除く。玉ねぎとセロリはうすくスライスしておく。付け合わせの小玉ねぎは皮をむいて横半分に、キノコと茹でたサツマイモは一口大に切っておく。



2. 鍋にホタテのヒモ、玉ねぎ、セロリ、白ワイン、ローリエ、具材が浸るぐらいの水を加えて沸騰させ、ダシをとる。弱火で20分程度煮てからこし、さらにダシのみを煮詰めてソースを作る。バターとコーンスターチ、レモン汁を加え、こげないように注意しながらとろみがつくまで煮詰める。



3. フライパンにオリーブ油をひき、貝柱をソテーする。片面に焦げ目がついたら裏返し、すぐに取り出す。同じフライパンで小玉ねぎ、キノコ、サツマイモを炒め、塩こしょうで味を調える。皿に盛りつけ2のソースをかけてできあがり。

## ベーコン風味 栗のカプチーノ

栗のポタージュにベーコン風味の泡をトッピング。

### 材料(2人分)

1人前/216kcal

- 栗 …8個
- 玉ねぎ …1/8個
- ベーコン …30g
- バター …10g
- 牛乳 …75cc
- 塩 …適量
- こしょう …



1. 下ゆでした栗は実を取り出し、玉ねぎ、ベーコンはうすくスライスする。鍋にバターを溶かし、玉ねぎを弱火で透明になるまで、こげつかないように注意して炒める。さらに栗を加えて軽く炒め、具材が浸る量の水を加えて沸騰させる。



2. 栗が柔らかくなったなら中身をミキサーにうつす。滑らかになるまでミキサーにかけ、塩で味を調える。



3. 別の鍋に牛乳を沸かしてベーコンを加え、弱火で15分程度煮てダシをとる。ダシがでたらベーコンを取り除き、ハンドミキサーで泡立てる。器に2を注ぎ、牛乳の泡をのせる。お好みでこしょうをふってできあがり。

### シェフの技



#### ●ホタテのポワレ 秋野菜添え

ホタテは片面だけをしっかりとソテーして柔らかく!

ホタテの貝柱は火が通りすぎると固くなってしまいます。片面はしっかりとソテーし、もう片面をさっと焼くだけにすると、柔らかく仕上がります。



#### ●ベーコン風味 栗のカプチーノ

ミキサーに具材を入れすぎないのがより滑らかに仕上げるコツ!

一度にミキサーに入れる具材の量はミキサーカップの半分程度を目安にし、分量が多い場合は数回に分けましょう。具材をまんべんなく細かくすることで、口あたりが滑かになります。

## 郷土の味わい。里芋の田楽



福井県大野市上庄地区の「上庄里芋」は煮込んでも煮崩れない身の締まりが特徴で、全国的に人気の高いブランド里芋です。地元には数々の里芋料理が伝えられ、味噌をつけて焼く田楽もそのひとつです。

### 材料(2人分)

- 里芋 …8個
- しょうゆ …大さじ1/2
- 砂糖 …小さじ1/2
- 塩 …少々
- 赤味噌 …大さじ2
- 砂糖 …大さじ1
- 酒 …小さじ1/2
- しょうが(みじん切り) …少々

- 1 里芋は薄く皮をむく。鍋に里芋が浸る程度の水を入れ、しょうゆ、砂糖、塩を加え沸騰したら里芋を入れて中火で煮る。
- 2 赤味噌に、Aを加えてよく混ぜる。
- 3 里芋を竹串に刺して2の田楽味噌をつけ、グリルで軽く焦げ目がつくまで焼いてできあがり。