

「新潟市若手料理人研修成果発表会」メニューシート

考案者	オーベルジュ古町 安川隆
メニュー名	
緑の豆のクーリ、美味しい泡添え	
料理コンセプト・考案背景	
<p>2007年三ツ星を獲得する前年のホテルムーリスで提供された先付を再現しました。 モダンスパニッシュの雄「エルブジ」から始まった「エスプーマ」に代表される泡の存在ですが、 今年三ツ星を獲得した「レストラン・ケイ」のスペシャリテでもその存在感は健在です。 アクセントとしての脇役の泡の存在とは一味違った「存在感のある美味しい泡」を目指して考案しました。</p>	

材料（ 4 人分）			
材料	分量	材料	分量
【緑の豆のクーリ】		【ガルニチュール】	
スナックエンドウ	10本	南蛮エビ	4本
チキンコンソメ	80cc	ズッキーニ	10g
		赤ピーマン	10g
【美味しい泡】		エキストラバージンオリーブオイル	適宜
ブイヨン	70g		
牛乳	25g		
生クリーム(38%)	5g		
板ゼラチン	2g		
エステルSP	2g		

順番	作り方
1	「緑の豆のクーリ」用のスナックエンドウは、下茹でして冷水で色止めする。 チキンコンソメとともにミキサーにかけて、塩、胡椒（分量外）で下味を付けてそのまま冷やしておく。
2	「美味しい泡」用の板ゼラチンは、冷水でふやかしておく。ゼラチン以外の素材を沸点まで温め、ゼラチンを溶かし込んで冷ましておく。
3	「ガルニチュール」のズッキーニと赤ピーマンは、ブリュノワーズに切り、塩水（分量外）で茹でてそのまま冷ます。 南蛮エビは、殻をむいて上記の塩水でさっと湯がいてそのまま冷ましておく。
4	2を電子レンジをで温め、エアージュブで泡立てる。
5	1を深手の器に盛り 3を盛り付ける。エキストラバージンオリーブオイルを数滴垂らし 4をたっぷり乗せる。
追記	
※	チキンコンソメは、上質な「コンソメ ド ヴォライユ」を使用すること。
※	ミキサーは、パコジェット、もしくはバイタミックスを使用すること。
※	南蛮エビは、エクルヴィスの代用として使用。ガルニチュールはヴィネグレットで下味を付けてもよい。
※	エキストラバージンオリーブオイルは、癖のない上質なものを使用すること。（フランス産 アルジャリを使用）
※	胡椒は、ホールの白胡椒をムーランで挽いた挽きたてのものを使用。