



横浜ロイヤルパークホテル 調理部次長
レストラン統括料理長 楠野 誉大 シェフ

■ 鯛と神奈川県産野菜のアクアパッツァ仕立て 紙包み焼き

【材 料】 (8~10人分)

鯛1匹	-----	1.3~1.5kg
あさり 砂抜き後洗った物	-----	300g
旬の神奈川県産野菜	-----	適量
神奈川県産トマト Mサイズ	-----	2個
クスクス	-----	150g
グリーンオリーブ	-----	80g
ブラックオリーブ	-----	40g
●スープベース		
クラムジュース	-----	500cc
水	-----	300cc
白ワイン	-----	150cc
ニンニク	-----	1かけ
オリーブオイル	-----	適量
エキストラバージンオリーブオイル	-----	適量
香草 (クスクス用)	-----	適量
●付け合わせ		
香草、エディブルフラワー	-----	適量
塩、コショウ	-----	適量

【作り方】

●セミドライトマトを作る

トマトを1/9にカットし「クックパーWS®」を敷いた天板に並べ、塩適量、オリーブオイルをふり、スチコンをオープンモード100℃で90分入れ様子をみながらセミドライトマトに仕上げておく。

★旬の野菜は各々下処理し準備をしておく

●スープベースをつくる

鍋に、オリーブオイル、にんにくを熱して香りを出し、あさを軽く炒め、白ワインを加えアルコールを飛ばしたら、合

わせておいたスープベースを加え蒸し煮にし、貝の口が開いたらざるなどにあさりを取り出す。残っているベースはシノワ等でパッセしておく。

●クスクスを戻す

耐熱容器にクスクスと同量の熱湯を入れる。蓋をして5分蒸らす。5分後、オリーブオイルを加え混ぜて、冷めたら好みの香草 (イタリアンパセリ等) のアッシュを混ぜ準備しておく。

●魚の下処理をする

1.鯛のウロコや内臓を処理しヒレを切り落とす。
2.身が厚い場合は、背上部に切り目を入れる。裏面も同様にし、全体に塩適量をふる。

●魚に焼き色をつける

1.スチコンをオープンモード240℃に予熱しておく。
2.「クックパーWS®」を敷いた深型天板に鯛を乗せオリーブオイルを身に塗り15分程こんがり焼き色がつくまで加熱する。

●材料を包む

1.「クックパーWS®」を2枚用意し、深型天板に1枚を敷く。
2.焼き色を付けた鯛、クスクス、野菜、オリーブを彩りよく納め胡椒をふる。
3.スープベースを魚の上から身が半分隠れる程度注ぎオリーブオイルをたっぷりかけもう1枚の「クックパーWS®」を蒸気が逃げない様にかぶせ両端をアルミホイルで止める。
4.スチコンをオープンモード240℃に予熱してから投入、15分程度スープベースがふつつつ沸騰するまで加熱する。

●仕上げ

ゲストの目の前で上からかぶせたクックパーを外し、エキストラバージンオリーブオイルをふりかける。
※皿盛りにする場合はデクパージュ後、取り分けドレッシング用の香草や飾りを用い綺麗に盛り付ける。