



ツキ シュール ラメール 河本 章男 総料理長

## ■ 鮎の葛粉フリットとメロンスープ仕立て 青のりのチュイル添え

### 【材 料】

鮎 ----- 20尾

### ●メロンスープ (25人前)

アンデスメロン -----	1個 (440g)	A
胡瓜 -----	3本	
シャトリューズ (緑) -----	27g	
塩 -----	4g	
ブレンドオイル -----	19g	
EXバージンオリーブオイル -----	54g	

### ●青のりのチュイル (天板1枚分×3)

青のり -----	20g	B
卵白 -----	15g	
コーンスターチ -----	2g	

### ●白瓜のマリネ

漬け込んで絞ったもの

白瓜 -----	1本	A
ディル -----	少々	
塩 -----	少々	
ニンニクオイル -----	少々	
バジルシード -----	小1	
水 -----	84cc	

### ●付け合せ

ブランシールしたアスパラソバージュ ----- 2本  
花穂

### 【作り方】

- ① 鮎は三枚におろし、骨は成形して、塩・くず粉をまぶし、140℃の油で少し長めに揚げる。
- ② 身は半身を3等分して、塩・くず粉をまぶし180℃の油で揚げる。
- ③ クックパーEG®スチコン用ホテルパン1/1サイズを敷いたホテルパンに①を並べて90℃に設定したスチコンで90分焼成する。

### ●メロンスープ

Aの材料をミキサーに入れジュースにする。

### ●青のりのチュイル

①Bの材料を混ぜ合わせて、クックパーEG®スチコン用ホテルパン1/1サイズを敷いたホテルパンに薄く伸ばし、その上にクックパーEG®スチコン用ホテルパン1/1サイズを掛け、ホテルパンで挟み、160℃のスチコンで5分程度焼成する。

### ●仕上げ

ガラスの器にメロンスープを注ぎ、鮎を盛り付け、白瓜のマリネを添え、バジルシードをアクセントに加え、青のりのチュイル、アスパラソバージュ、花穂を飾って完成。