

トルコ産ヘーゼルナッツ
シェフたちはこう使う!

3種類のヘーゼルナッツを使って 若鳩が持つ旨味とナッツ香を調和させる

金子栄一さん 銀座オザミデヴァン本店 料理長



フランス産若鳩の クルト仕立て トルコ産ヘーゼルナッツの 香ばしい香りと共に

もともとナッツ香のあるハトと、3種のヘーゼルナッツを合わせた、金子シェフのひと品。シンプルにローストしたササミも添えて、3500円、またはディナーコース5000円にプラス料金1000円でメインとして提供される。

都内に12店舗のフランス料理店やワインバーを展開するオザミワールド(株)。それぞれのシェフのカラーを生かした、個性的な経営が評判だ。今回の「トルコ産ヘーゼルナッツフェア」では、「銀座オザミデヴァン本店」を始め、人気の各店でヘーゼルナッツを使った多彩な料理が楽しめる。本店を仕切る料理長の金子

栄一さんが考案したのは、3種のヘーゼルナッツを巧みに組み合わせ、若鳩の料理だ。

「ヘーゼルナッツの香りとともにハト1羽を丸ごと味わう」

「ハト自体にナッツ香があるので、ヘーゼルナッツとの相性は抜群。今回は、皮つきのホールをローストして細かく刻んだもの、粉状、ペーストと3種類のヘーゼルナッツをクルト生地練り込み、それぞれの

特長を生かしています。これを丸ごと1羽焼いたハトのムネ肉にのせて焼き上げました」と金子さん。

モモ肉は、トルコの伝統料理「ド

ルマ」風に、ハトの心臓、砂肝、レバーをたいたいものを入れ、豚の網脂で包みバターでこんがり焼いた。ソースはもちろんジュ・ド・ピジョン(ハトのだし汁)だ。

ハトのさまざまな部位を、ひと皿で贅沢に表現。ヘーゼルナッツの凝縮した旨味を加えることで、互いの良さを引き立て合う、滋味深い料理となった。

ワインは、ハトのナッツ香や鉄分と相性がいい「コート・ロティ」の赤がおすすめ。ブドウの熟成感とスパイスのニュアンスともぴったりだ。早くもジビエの季節を予感させるマリァージュを楽しみたい。



使い方の
POINT

形状の異なる3種の ヘーゼルナッツを使用

皮付きホールのナチュラルをオープンでローストし粗く刻んだもの、粉状、ペーストの3種のヘーゼルナッツを使用。



3種のヘーゼルナッツで クルト生地を作る

バター、パン粉、クミンなどに3種類のヘーゼルナッツを加え、綿棒で伸ばす。ムネ肉と同じ大きさに切つてのせる。



銀座オザミデヴァン本店

東京都中央区銀座2-5-6 P.Vビル
☎03-3567-4120
●11:30~13:30LO(土日祝~14:30LO)
18:00~24:00LO(コース21:30LO、
アラカルト22:30LO、金~翌2:00LO、
土17:30~、日祝17:30~22:00LO
(コース・アラカルト21:00LO))
●無休(年末年始を除く)
www.auxamis.com



金子栄一さん 1973年千葉県生まれ。2003年「銀座オザミデヴァン本店」入社以来、料理長として活躍している。