

プロ直伝 ボルドーに合うひと皿

レストランで、バーで、ワインを提供するプロの料理人に、ボルドーワインに合う一品を教えてくださいました。ひと皿に光る、粋なセンスとアイデアには新鮮な驚きと魅力がいっぱい。ワインがすすんでしょうがない、美味なるメニューばかりです。

ボリュームのある肉と赤ワインを合わせると、
メドックマラソンの思い出がよみがえって、
なんだか元気が出るよね。

「AUXAMIS 59」丸山宏人さん 

ワインは自分を変えてくれた大切なもの。「ワインのまわりに笑顔あり」そんなふうになるといいなと思って、日々お客さまのテーブルにワインを置いています。

ボルドーワインといえば、真っ先に思い浮かぶのがマラソンですね。ボルドーのメドック地区で開催されるフルマラソンで、もう10年ちょっと前になるかなあ、参加したんです。当時、日本人ソムリエ初だったらしい。走り始めると、給水所には、水に加えて、ワインも置いてあるんです。それから料理も。前菜から始まって、メイン、ゴール付近ではデザート。つまり、完走すると、フルコースが食べられるようになっている！ すごくユニークなマラソンです。最初から最後まで、置い

てあったのは赤ワインだった気がしますが、ボルドーの赤といえば、やっぱり肉ですね。しかも、大量の。パリで修業していたころ、とにかくおながすいて。近くのビストロやカフェで、ステーキフリットやタルタルステーキをドカンと食べながら、ボルドーの赤ワインをグビグビ飲んでいました。だから今回の料理も、ビッグサイズのハンバーグです。閉じこめられた肉のうまみを口に広げながら、骨太な赤ワインを飲んでほしい。

ボルドーは、かきの名産地でもあって、それを食べながら、水のように白ワインを飲んでいた思い出もありますね。白には、かきをはじめとした魚介がぴったりです。サーモンなんかも好相性ですね。それから、ハーブも。ちょっと酸味をきかせたマリネなんかもいい。白に合わせた料理では、さわやかにトマトとバジル、即席マリネしたサーモンを合わせ、クリーミーなスープを添えてみました。じつはこれ、僕のスペシャリテなんです。トマトの中にサーモンとバジルを交互に詰めた、見た目もきれいな一品。簡単なのに、特別感がある。自信作です。ボルドーのなかでも、砂地であるアントル・ドゥー・メールでつくられたすっきりした白は、水分補給感覚でスイスイ飲めます。そんな一本を用意して、ぜひ、この料理を合わせてみてください。



Profile まるやま ひろと

銀座の「オザミデヴァン」をはじめとする、数々のレストランやバルを展開する「AUXAMIS WORLD」の代表。ソムリエでもあり、料理人でもある。2008年にオープンした「AUXAMIS 59」にはシェフズテーブルがあり、年に数回、客を前にフライパンを振る。



AUXAMIS 59

ビルの59階、大きな窓からの眺めもごちそうのフランス料理店。ワインリストは大充実。事前をお願いしておけば、バースデーヴィンテージを探してもらうことも可能。

東京都豊島区東池袋3-1-1
サンシャイン60 59階
☎03-5960-4120

●営業時間

11:00~15:30、17:30~23:30
(月~土曜。日曜、祝日は22:30まで)

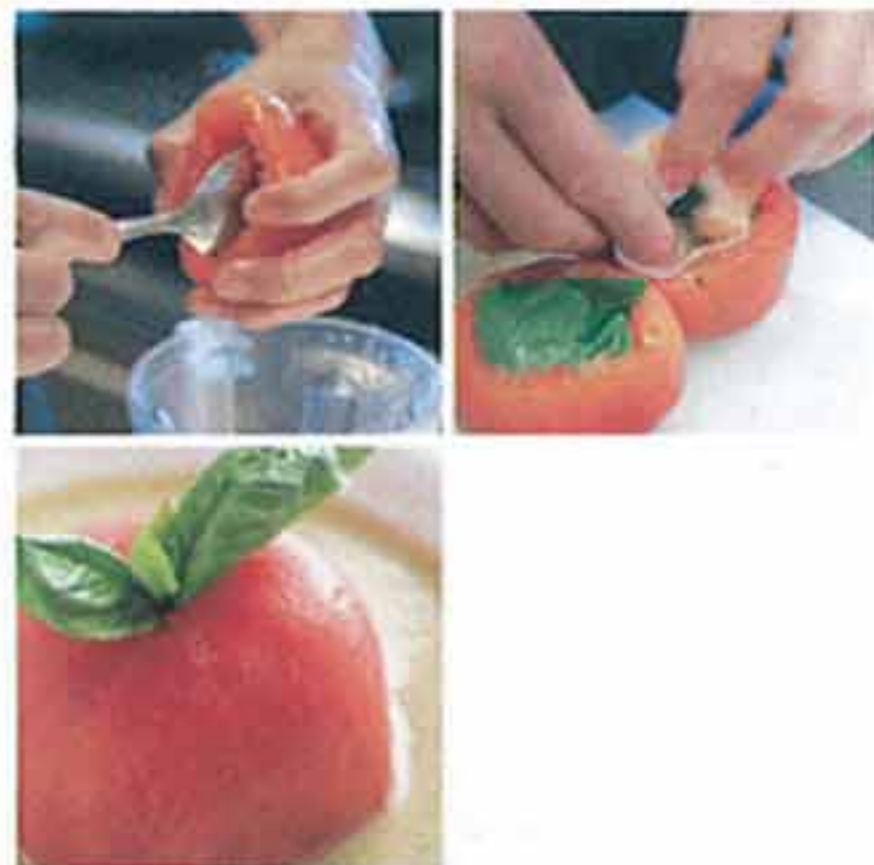
●定休日 なし

トマトのファルシー スープ仕立て

バジルのスープをたっぷりからめて食べてください。
さわやかな酸味が白に合います。

○材料 (2人分)

トマト(中)2個 スライスサーモン(生、なければスモークサーモン)6~8枚(約110g) バジルの葉(大)12~13枚 レモン汁少々 塩、こしょう各適宜 マヨネーズ大さじ2 オリーブ油大さじ2 飾り用のバジルの葉適宜



左上/くりぬいたトマトの身は、そのままミキサーへ。スープ用に種まですべて使う。右/バジルとサーモンを詰めるときは、しっかり押さえつけながらすきまなく詰めると美しい仕上がりに。

1 サーモンをバットに並べ、塩、こしょう各少々をふって、レモン汁を回しかける。

2 トマトはへたをくりぬき、熱湯に入れて皮がはじけたら冷水にとって皮をむく。へたの部分から1cmくらいを切り落とし、スプーンでトマトの中をくりぬく。切ったへたの部分はとっておき、取り出した身は種ごとミキサーに入れる。

3 トマトの内側に塩少々をふる。1個につきバジルの葉とサーモン各3~4枚を使い、バジル、サーモンの順に1枚ずつ交互にトマトの中に重ねていく。とっておいたへたの部分を上下を反対にしてのせ、ふたをする(表面が平らになる)。しっかり押さえ、裏返し、皿に盛る。

4 トマトの身を入れたミキサーに、マヨネーズ、オリーブ油、残りのバジルの葉と、塩、こしょう各小さじ1/4を入れ、なめらかになるまで攪拌してスープを作る。トマトの周囲に注ぎ、バジルをトマトに飾る。



すっきりとしたソーヴィニヨン・ブランと◎

力強いメルロと◎

卵黄ソースのハンバーグ

ボリュームたっぷりのソースがポイント。
ボルドーとの相性がよりよくなるよね。

○材料 (3~4人分)

たね [合いびき肉 350g 卵白1個分 玉ねぎのみじん切り1/2個分 ベーコンのみじん切り1/2枚分 パン粉大さじ4 ブランデーまたはウイスキー大さじ1 ウスターソース、トマトケチャップ各大さじ1 牛乳大さじ2 サラダ油大さじ3 塩、こしょう各少々] ほうれん草1わ 塩少々 サラダ油適宜 ソース [卵黄1個分 ウスターソース、トマトケチャップ各大さじ2 塩、こしょう各少々]



左/たねはしっかりこねることが大切。焼いたときにうまみが逃げない。右/ハンバーグが焼けたら、ほうれん草をのせて再び蒸し焼きに。フライパンひとつでつけ合わせまで一度にできる。

1 フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、玉ねぎを入れてきつね色になるまで炒める。ボールにたねの材料をすべて入れ、粘りが出るまでしっかりとこねる。3~4等分してたねを丸くまとめ、両手でキャッチボールをするようにして空気を抜き、形を整える。

2 フライパンにサラダ油少々を中火で熱し、たねを入れて中心をくぼませる。2~3分焼いて、こんがり焼き色をつけ、裏返してふたをし、弱火で10~12分焼く。ほうれん草は根元に切り目を入れる。ソースの材料をボールに合わせ、泡立て器で混ぜる。

3 ハンバーグに火が通ったら、ほうれん草を上にかぶせるようにのせ、塩少々とサラダ油小さじ1程度を回しかける。再びふたをして2~3分蒸し焼きにし、ほうれん草がくったりしたら火を止める。器にハンバーグを盛って、まわりにほうれん草を添え、ソースをもう一度混ぜてかける。

