

鯖の焼き霜造り

●材料● 4人分

鯖(1kg) …………… 1/2尾
 ルバーブ …………… 1本
 水菜 …………… 1/4束
 菊花 …………… 1個
 すだち …………… 1個
 胡麻ポン
 [当たり胡麻 …………… 大さじ2
 ポン酢 …………… 30ml

生姜酢ゼリー

酢 …………… 100ml
 だし汁 …………… 200ml
 薄口醤油 …………… 35ml
 砂糖 …………… 大さじ1
 生姜の絞り汁 …………… 適量
 板ゼラチン …………… 3枚
 一味おろし
 [大根 …………… 1/6本
 一味唐辛子 …………… 適量

(分量外)

塩

●作り方●

1. 鯖は水洗いをし、三枚におろす。腹骨をすき取り、節取りをする。皮目に振り塩をしてパーナーであぶる。適当な大きさのそぎ身にする。
2. ルバーブは3cm長さの短冊切りにする。水菜は3cm長さに切る。菊花は花びらを摘み取る。すだちは薄切りにする。
3. 胡麻ポンを作る。ボウルに当たり胡麻を入れ、ポン酢を加えてのばす。
4. 生姜酢ゼリーを作る。鍋にだし汁を入れ火にかけ、薄口醤油と砂糖を加えて沸騰させる。酢を入れて火を止め、戻した板ゼラチンを加えて混ぜる。鍋ごと氷水をあてて冷まし、冷めたら生姜の絞り汁を加えて混ぜ、冷やす。
5. 器に鯖を盛り付け、ルバーブ、水菜、菊花、すだち、生姜酢ゼリー、一味おろしを添え、胡麻ポンを器の手前に敷く。