

イサキのソテー田屋茄子ペースト添え

～イサキ料理～

(約4人分)



■材料

イサキ 4尾

- ・ 3枚に下ろす（頭や骨はオーブンで焼いてスープをとると美味）
- ・ しっかり塩をして10分ほどおく
- ・ 水気を拭き取り、皮目に飾り包丁を必ず入れる
- ・ 身から中火で焼き（皮が縮むので上からしっかりと押さえると良い）、周りが白くなり、身の高さ半分ほどになったら天地を返す

田屋茄子のソース

材料

田屋茄子 3本・・・皮をむき縦半分にし更に3等分する

チキンブイヨン 1000cc

調達可能なら黒かしわのガラからとる

不可の場合はチキンキューブとブーケガルニでとる

※ブーケガルニの材料

玉ねぎ・人参の皮・セロリ・ベイリーフ・黒胡椒・ニンニク・タイム・パセリの茎など

■作り方

- ① 鍋にブイオンを温め、皮をむいた田屋茄子を入れ、蓋をしてことこと10分ほど煮る
- ② 竹串がすっと通るくらい柔らかくなったらミキサーにかけ、スープで濃度調節をしながら攪拌する
- ③ 塩・胡椒で味をつける
- ④ ソースを皿に敷き、その上にソテーした魚を載せる。イタリアンパセリかセルフィーユをガーニッシュする（飾る）