



ラ・ロシェル南青山
東京都港区南青山

「ラ・ロシェル」を開いた坂井宏行氏は常々、「料理は楽しむものであり、料理人自身も料理をつくることを楽しまない、お客様に美味しいと言っていただけのもはできないし、何より自分が料理を続けることができなくなってしまう。だから、人生を楽しんで料理をつくる、そんな料理人を目指さない。」とスタッフに教えるそうだ。「ラ・ロシェル」で食事をされたお客様の顔は、皆さんいつも笑顔でとても楽しそうだ。



総料理長 川島 孝 さん

「カラビネーロ」は、伸ばすと35センチもある大型の海老で、火を入れる前から深い紅色をしている。漁獲量が限られているため今まで広く知られていなかったが、オマールや伊勢海老とは違う独特の魅力を持っている。そして、この海老をフレンチではどう使うのだろう。珍しい海老の登場にお客様はきつと驚くに違いない。

強い赤色、やわらかな身質、そして濃厚なミソを持つ大型の海老

“赤い悪魔”と呼ばれる海老

こんな海老は知らなかった。「カラビネーロ」は、印象的な赤色をまとい、身はプリプリと甘く、頭にはたっぷりミソが詰まっている。“赤い悪魔”と呼ばれる海老がフレンチの皿を彩る。



カラビネーロと桃のスープ仕立て
ベルペーヌの香り

深い赤が印象的です

この「カラビネーロ」ほど赤色を強く訴えてくる海老を今までに見たことがありません。殻は生の状態でも赤く、皮のように簡単に殻がむけます。「カラビネーロ」は今回初めて使いますが、いつもはオマールを使う私どものスペシャリテをつくって見ました。桃を使った初夏のイメージの一品です。「カラビネーロ」の殻をむいて、68℃のスチコンで約8分間ヴァプールした後、塩をして味を馴染ませます。「カラビネーロ」は生より火を入れると身に

弾力が生まれ甘さがぐつと出てきます。特に低温でヴァプールすると水分が抜けず、ジューシーさを保って綺麗に火が入りました。発色がとてもよく、赤い悪魔と呼ばれるのも分かります。

このプリッとやわらかな独特の食感はおマールにはありません。

頭は素揚げして食べられるようにして、桃のコンポートと一緒に飾ります。コンポートにした桃と、牛乳と少しのヨーグルトをミキサーで回し、塩とレモン汁で味を調えてスープ仕立てにします。そこに桃をコンポートした時の煮汁を沸かしベルペーヌを加えて香りづけしたものをゼリーにして添えました。「カラビネーロ」のやわらかく甘みの強い身と、桃の香りと甘さ、そしてベルペーヌのレモンの清々しい香りが合わさって、初夏にふさわしい一皿ができました。



「カラビネーロ」は35cmもある大型の海老で、生の状態でも深い紅色をしている

カラビネーロ



サイズ: 6-8/kg (約35cm)
9-10/kg (約30cm)
規格: 1.3~1.5kg 不定貫×12パック
原産国: ブラジル

カラビネーロ

「カラビネーロ」は、ブラジル・リオデジャネイロ南東の深海400~500mで漁獲される深い紅色をした海老で、スペインやブラジルでは馴染みのある高級食材だ。自然な甘さと豊富な肉汁を持つ身がおいしいことはもちろんだが、それ以上にミソが素晴らしく、まさに「ミソを食べる海老」といえよう。漁獲量が限られているため、水揚げのあるスペインやブラジルでは貴重な海老として人気が高い。

Carabinero



カラビネーロのヴィエノワーズ



カラビネーロと蕪の
クリスタルジュレ

大型の海老素材として フランス料理に使えますね

次は「カラビネーロ」をオーブンで焼いてみました。まず、頭と尾を残して身の部分の殻をむきます。むいた殻は乾燥させ、ミキサーで回してパウダーにします。パン粉、バター、アーモンドパウダー、そして海老のパウダーと一緒に生地をつくり冷蔵庫で冷やし固め、これをスライスカットしたものを身の上のせて焼きました。

セロリとニンジンにヌイユ状にして、少しブイヨンを加えてバターソテーしています。殻でつくった赤いオイルにレモン汁とこぶみかんのオイルを加え、

酸味と柑橘の香りを持つ海老のレモンオイルをつくってまわりにかけました。「カラビネーロ」の殻から赤色がよく出ることを利用して、殻の色合いを全体的にまとませた一本海老のオーブン焼きです。生地の下の身はともやわらかく、焼けた生地の香ばしさもたまりません。

今度は、それぞれ違う調理をした「カラビネーロ」を一皿にまとめてみました。まず「カラビネーロ」をタルタルにして、エシヤロットとトマトのコンカッセとケッパを加えて角セルクルの一番下に敷き、その上にポイルしたわかめ、68℃のスチコンでヴァブールした「カラビネーロ」を入れます。これをフランシールしたカラビネーロの殻と昆布

でとった出汁のゼリーで固めます。下に冷たい蕪のポタージュを敷きました。

ジュレの左に置いたのが「カラビネーロ」のムースです。私は「カラビネーロ」のミソを見た瞬間にこのムースが頭に浮かびました。「カラビネーロ」の生の身とミソをフードプロセッサーで回して、生クリームと卵を入れて一度つなぎます。ラップで巻いて78℃で約15分間ヴァブールで火を入れ、これをパッセして、立てた生クリームを加えてなめらかなムースにします。

「カラビネーロ」のミソを加えることで、味に凄く深みが出ていてこのムースは凄くおいしいです。

最後は、カラビネーロのサバイヨングラッセです。まず、「カラビネーロ」のビスケットをつくり、オマールのビスケットをつくり方は変わりませんが、「カラビネーロ」の乾燥させた殻と、頭をフランシールして粉碎したものを加えます。サフランとトマトを使って通常のビスケットより軽く仕上げました。

次に、「カラビネーロ」を殻ごとビスケットの中で軽く火を入れ取り出し、身はカットして苦みのあるアンディーブのクリーム和えを敷いた殻に戻し、サバイヨンソースをかけてサラマンダーで焼きました。

お皿にズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、トマト、玉ねぎ、バジルでつくったラタトゥイユを入れ、バジルのソースとオリーブオイルを加え、焼いた身を置きビスケットを注ぎます。ミソがたっぷり入っていますから軽く仕上げてもビスケットが濃厚です。この料理もすべてを一緒に食べることでおいしさが完成します。

「カラビネーロ」を初めて使いましたが、やはり赤色のインパクトと濃厚なミソには驚かされました。大型の海老素材としてフランス料理に使えますね。



カラビネーロの
サバイヨングラッセ