



## 鰹と茗荷のテリーヌ 根セロリのレムラード

高知の脂の乗った戻り鰹をテリーヌ仕立てに。仕上げに重ねたのは根セロリを植物由来の生クリームと天然塩で和えたカゼインフリーのレムラード。和とフレンチが交わる、魚男でしか味わえない秋の逸品

### 材料

鰹のテリーヌ 1/5 本  
根セロリのレムナード 30g  
エディブルフラワー赤 3枚

#### [作り方]

- ①テリーヌをカットして器に盛る
- ②レムナードを上に乗せ花を飾る

### 鰹テリーヌ材料

鰹フィレ 270g  
茗荷粗みじん切り 60g  
大葉粗みじん切り 8枚  
白胡麻 4g  
土佐酢ジュレ 100g [右レシピ]

#### [作り方]

下記の順番で詰めていく

※幅75・奥行120・高さ45mmの流し缶使用

- 1：ジュレ 30g
- 2：鰹 90g
- 3：刻み茗荷 30g・大葉 4枚・白胡麻 2g
- 4：ジュレ 25g
- 5：鰹 90g
- 6：刻み茗荷 30g・大葉 4枚・白胡麻 2g
- 7：ジュレ 25g
- 8：鰹 90g
- 9：ジュレをギリギリまで入れる

#### [鰹下処理]

- ①流し缶の大きさに合わせて鰹を切り分ける
- ②軽く塩を振り馴染ませる
- ③仕込み時にリードで余分水分を取り除く

### レムナード材料

根セロリスライス  
伯方の塩 1.8% [根セロリに対して]  
レムナードクリーム 適量 [下記レシピ]  
酢橘の搾り汁 適量

#### [作り方]

- ①根セロリの皮をムキ、スライサーで薄くスライスして塩で軽く揉み水分を出す
- ②①を軽く搾りボウルに移して計量し、半量のレムナードクリームと酢橘の搾り汁を加え混ぜ合わせる

### レムナードクリーム材料

くれーる 100g [豆乳クリーム]  
ろく助の塩 1g

#### [作り方]

- ①ボウルに材料を入れてホイッパーで7分立ち程度まで立て冷蔵保存する
- ※塩は微量計で測る

### 鰹土佐酢ジュレ材料

かつお出し 80g  
グルテンフリーたまり醤油 30g  
本みりん 30g  
米酢 30g  
伯方の塩 10g  
きび砂糖 30g  
板ゼラチン 9g

#### [作り方]

- ①ゼラチンを氷水で戻して水気を取り除く
- ②他の調味料を鍋で温めて砂糖を溶かして戻したゼラチンを混ぜ合わせて常温まで冷ます

[鰹下処理]



[テリーヌ組み立て]



[レムナード]

