

マンガリツァポーク、ロース肉のパネ、野菜のファルシ



〈材料〉4人分

マンガリツァポーク（ロース）	400g
ズッキーニ緑	1/2本
ズッキーニ黄	1/2本
ゴーヤ	1/3本
ハクレイタケ	80g（1本）
トマト	1/2個
トマト・コンサントレ	10g
セージ	2枚
ローリエ	2枚
バルサミコ酢	200cc
フォン・ド・ヴォライユ	30cc
塩	適量
白粒コショウ	適量
パン粉	適量
粉糖	適量

トマト（サンマルツァーノ） 12個

〈作り方〉

- ファルスを作る。ズッキーニ2種類、ゴーヤ、ハクレイタケをそれぞれ5mm角に切る。それをフライパンで炒め、トマト・コンサントレ、刻んだトマトを加える。全体が馴染んだら火を止め、細かく刻んだセージ、ローリエを加える。塩で味を調える。
- 100gにポーションカットしたロース肉に切れ込みを入れて、塩・コショウし、ファルスを詰め、小麦粉、溶き卵、パン粉の順で衣をつける。180℃のピーナツ油でこんがり揚げる。
- バルサミコ酢を1/3まで煮詰める。フォン・ド・ヴォライユを加え、塩で味を調える。
- トマトの半乾燥を作る。サンマルツァーノ種を湯むきする。塩、白粒コショウ、粉糖をふり、100℃のオーブンで3時間乾燥させる。



東京都港区六本木7-13-10
TEL 03-3479-2888
●営業時間 12:00～14:00・L
18:00～23:30

- 定休日 日曜
- サービス料 10%
- カード 可
- 席数 20
- 個室 1室
- 駐車場 なし



河井健司

1973年東京生まれ。「サマーシュ」などで修業後、2002年渡仏。「ルカ・カルトン」シェフ・ド・バルティ、「ル・セルクル」のシェフを約1年、「サンドランス」のスーパーシェフを約1年務める。

その間、トゥールの「シャルル・パリエ」でパン焼きを学ぶなど地方の名店巡りで、さまざまな技術を身につけ、見聞を広げる。07年11月より「オー・シザーブル」シェフに就任。

「フランス料理人にとって豚肉は、最も基本的であると同時に想像力もかきたてられる食材。トゥールのニツ星シェフのジャン・バルデは、自分で豚を飼育していたほどです」

と語るシェフの河井健司氏は、数々の自家製シャルキュトリを一人で作っている。今回、特別にハンガリー産マンガリツァ豚を使った一品を考えていただいた。そして仔牛のロース、セージの組み合わせのサルティンボッカからひらめいたのが「フランス風トンカツ」。

「豚肉、セージ、自家栽培の若いローリエの香り、ゴーヤの苦味が一体となった味です」

見た目も、まさに「ウスターソース」を彷彿とさせるのが、バルサミコ酢を煮詰めたソース。揚げた豚肉にさっぱりとした酸味を与えてくれる。具材をキノコや銀杏、栗などに変えて、ソースをクリーム系にすれば秋バージョンにも応用できる。

通常メニューでは黒豚を使った自家製シャルキュトリが楽しめる。ロースハムに加え、バラ肉や肩ロース、鶏肉の胸肉を使ったブーダン・ブラン、バラ肉、肩ロースのソシソンを40分燻製にかけたもの、バスタのピーマン、ペキオスを加えたオリジナルのモルタデッラなどが揃う。

フランスで磨いた技術とフランス料理への情熱が、これらの自家製シャルキュトリに盛り込まれているようだ。

オー・シザーブル

AUX SIX ARBRES