

Marinated smoked salmon with mozzarella espuma beet powder bubble and seasonal mountain veggies

マリネしたスモークサーモン モッツァレラのエスプーマ ビーツパウダーと 季節の山野菜



by Chef Masahito Ueki
植木 将仁 氏

Serves: **4 px**
人数分: **4 人分**

Preparation time: **15 - 20 minutes**
準備時間: **15 - 20 分**

Cooking time: **45 - 50 minutes**
調理時間: **45 - 50 分**

INGREDIENT / 材料

16 slices	Salmon fillet	スモークサーモン		Lithuania / リトアニア	
100g	Mozzarella di Bufala Campana	モッツァレラ・ディ・ブッフアラ・カンパーナ		Italy / イタリア	
5g	Beet powder	ビーツ		Poland / ポーランド	
as needed / 適量	Xaviá Kρήτης / Chania Kritis	オリーブオイル		Greece / ギリシャ	
as needed / 適量	Piranska sol	ピランスケ・ソリネ		Slovenia / スロベニア	
4 each / 各4本	Seasonal Mountain veggies (Kogomi, warabi, Urui)	山菜 (ごみ わらび うるい)		Japan / 日本	

PREPARATION / 調理方法

01	Boil the Kogomi in salt water (1 tbsp salt per 1L) for 1 minute.	ごみは1Lに対して大きじ1杯の塩水で1分ゆでる。
02	For the Warabi, heat 1L of water with 5g of baking soda to 80°C, add the vegetables, turn off the heat, and let soak overnight.	わらびは1Lに5gの重そうを80°Cまでわかし、それをいれてから火を止め一晩おく。
03	Cut the Urui into 1 tbsp-sized pieces and soak in water.	うるいはそのまま大きじ1にカットし水にさらしておく。
04	Make the Buffalo Mozzarella Espuma: Blend all ingredients except the egg white. Transfer to a pot, heat briefly to melt, then move to a bowl set over ice to cool. Season with salt and pepper, fold in the egg white, season again, then pour into the siphon, charge with gas, and it is ready.	モッツァレラ・ブッフアラ・エスプーマを作る。卵白以外の分量をミキサーで合わせる。それらを鍋へ移し、一度沸かし溶かす。それをボールに移し、まわりを氷で冷やせ、最後に塩コショウし、卵白と合わせ、最後に塩コショウしエスプーマの中に入れ、ガスをセットしてできあがり。
05	Make the Beetroot bubbles.	ビーツバブルを作る。
06	Plating: Spread 2 slices of smoked salmon in 4 sections on the plate. Top with Kogomi, and the Warabi and Urui seasoned with salt and Cyprus EVOO. Pipe the Mozzarella Espuma on top, and finish by colorfully garnishing with the beetroot powder (bubbles).	盛り付けをする。スモークサーモンを2枚ずつ皿の4本にひろげるようにのせ、その上にごみ、塩とキプロスEXVオイルで味をしたわらびとうるいをのせ、そこにモッツァレラ・ブッフアラのエスプーマをしぼり、最後にビーツパウダー(バブル)の色よくまぶしてできあがり。

EU QUALITY SCHEMES / 品質認証制度



PDO
Protected Designation of Origin
Products under this category have clear and indisputable links to the place in which they are produced. This means that all aspects of production, preparation and processing take place in the specific region of origin.

原産地呼称保護 (PDO)
この制度に該当する各カテゴリーの製品は、産地と明確に紐付けられています。生産、加工、調理のすべてが特定の地域内で行われています。



PGI
Protected Geographical Indication
This label specifies a relationship between the region and name of the product. Part of the production (at least one stage) takes place in the region in order to qualify.

地理的表示保護 (PGI)
このラベルは、地域と製品名の特定の関係を認定するもので、少なくとも生産段階のうち1つが当該地域で行われています。



The EU Organic label

This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored. The logo can only be used on products when they contain at least 95% organic ingredients and additionally, respect further strict conditions for the remaining 5%.

EUオーガニック認証ラベル

オーガニックロゴは、公認の(政府の)管理局や団体がオーガニックと認定した商品にのみ適用されます。オーガニックラベルは、少なくとも商品の95%が有機原料で、残りの5%も、より厳しい条件を遵守したものであることを示しています。ロゴの横には、管理局が付与したコードと、製品の原材料の生産地が記載されます。



EUROPEAN UNION

