

## Lasst uns kochen! ドイツ料理を作ろう

寒さが幾分和らいだ3月1日、私たち PROST 編集メンバーは、原町コミュニティーセンターのキッチンをお借りして、恒例の料理大会に臨みました。

今回のメニューは、ドイツ語圏北部の肉団子料理である、ケーニヒスベルガー・クロプセ (Königsberger Klopse) と、南部となるオーストリアのデザート、パラチンケン (Palatschinken) の2つです。皆さんも是非チャレンジしてみてください。

### Königsberger Klopse ケーニヒスベルガー・クロプセ

#### 材料 / Zutaten (2人分)

合挽肉 250g	パン粉適量	玉葱中 0.5 個
バター大さじ 2 杯	ワックスのかかっていないレモン 1	卵 1 個
コンソメスープ 500cc	小麦粉大さじ 1	生クリーム 100cc
ケッパー40g (省略可)	アンチョビペースト小さじ 2	塩・コショウ・ナツメグ
ジャガイモ中 2	パセリ	

#### 手順 / Zubereitung

1. ジャガイモの皮はむかずに茹で、茹で上がってから皮をむいておく。
2. 玉葱をみじん切りにして、バターで炒める。
3. 挽肉、パン粉、炒めた玉葱、卵、レモンの皮、塩コショウ、ナツメグ、アンチョビを混ぜ合わせ、肉団子を作る。
4. 鍋でお湯を沸かし、コンソメを入れてスープを作る。
5. スープに肉団子を入れて弱火で 15 分ほど茹でる。
6. フライパンにバターを溶かし、小麦粉と肉団子の茹で汁を混ぜてクリーミーなソースを作る。弱火で約 5 分煮たら、生クリーム、アンチョビペースト、ケッパー (省略可) さらにレモン汁、ナツメグを加えて味を調える。
7. ジャガイモとパセリを添えて完成。

\*イワシの塩漬けを刻んで用いるのが伝統的だが、なければアンチョビやそのペーストで代用。



いつもはピーラーで皮をむいてからジャガイモを茹でる私ですが、矢羽々先生曰く、うまみを閉じ込めるには、皮をむかずに茹でるのがベストなんだそう。味への飽くなき追求は、利便性を追い求める昨今、忘れられがちだと改めて気づきました。ドイツ流の皮むきは、フォークでジャガイモを「ぐさっ」と刺し、手で皮をむくのが主流なんだとか。ドイツ人は、そういうところは意外と大胆なのですね。変なところに感心しているうちに、女性陣はせっせと洗い物。料理しながら、使い終わったものから片付けていく精神はさすがです。

## Palatschinken パラチンケン

### 材料 / Zutaten (2人分)

小麦粉 75g	卵 1個	牛乳 125cc
バター (調理用)	塩 1つまみ	粉砂糖 (飾り用)



### 手順 / Zubereitung

1. 小麦粉、牛乳、卵、塩を混ぜ合わせる。10分寝かせたら、もう一度混ぜ合わせる。

※ 生地 of 緩さの調整には、炭酸水を用いる。

2. フライパンにバターを溶かし、クレープ状に薄く伸ばす。そして、両面焼き色をつける。

3. ジャムを生地で巻いて、粉砂糖をふれば完成。また、食事として、ハムとチーズ、スモークサーモンとアボガド、フレッシュチーズを巻いても美味。

ビティヒ先生曰く、オーストリアのデザート、パラチンケンに馴染みのないドイツ人の大半は、「パラート・シンケン」と誤って発音するんだそうです。それでは「Palat\*なハム (Schinken)」になってしまって、料理のイメージが変わってしまいますね。同じドイツ語圏といえども、文化の違いはやはりあるようです。ちなみにドイツ人は、同じ料理を Pfannkuchen「フライパン(Pfanne)のケーキ(Kuchen)」と言います。(\*palat という言葉はドイツ語にありません。Palatschinken という言葉は、ラテン語からハンガリー語経由でドイツ語に入りました。)

## Nach dem Essen 食後によせて

肉団子、といって日本人が最初に思い浮かべるのは、お弁当のミートボールか、鍋に入った熱々の肉団子のどちらかでしょう。得てして我々の食卓では、サブメニューにされやすい肉団子ですが、今回は、まさに主役としての登場です。

生クリームに肉の組み合わせはくどい、と決めてかかるそこのあなた、是非食べてみて下さい。プレートに盛りされているのは、確かに肉団子とジャガイモだけなのですが、魔法のクネーデルに閉じ込められた、それぞれの素材が織り成す世界観には、誰しもが魅了されるはず。特に、随所に散りばめられた脇役のレモンがいい役をしているのです。

デザートで頂いたパラチンケンは、生地自体に砂糖が入っていないので、次回家で試すときは、アスパラガスとハムを巻いてみたいと感じました。もちろんジャムで食べても美味しいので、皆さんもお試しあれ。