

Leipziger Allerlei ライプツィヒ風野菜の煮込み

ライプツィヒ風野菜の煮込みは、付け合わせとして出される料理です。エンドウ豆、にんじん、アスパラガス、アミガサダケ（本来は *Lorcheln* というキノコ）で作ります。グリーンピースやカリフラワー、コールラビが入ったものもあります。



こちらがアミガサダケ。日本では高級食材で、なかなか手に入りにくいです。とても芳醇な香がします。



乾燥状態だとこんな感じでした。

伝統的なライプツィヒ風煮込みにはツガニ、Krebsbutter（カニのエキスが入ったバター）、Semmelklößchen（小さなパン団子）等と一緒に出来る事が多いようです。



Krebsbutter は日本では多分手に入らないので、こちらで代用してみました。

■ 材料（4人分）

乾燥アミガサダケ（フランス語ではモリーユ、なければ丹波しめじを代用します。普通のしめじよりも味が濃くてオススメ）：40g

アスパラガス（緑と白、半分ずつ合わせて）：250g

ベビーキャロット（なければ普通の人参を皮を剥いた後 5cm くらいに切る）
：250g

小さめカリフラワー：半株

スープストック：1/2L

バター：50g

グリーンピース（冷凍可）：200g

小麦粉：20g

生クリーム（純正）：125g

カニエキス入りバター（ない場合は上記のカニ入りパテを。輸入食材のお店とかで売ってます。それでも無ければ、フュメドポワソンの素一袋 6g に分量のバターを混ぜて使って下さい）：30g

カニの缶詰：正味 165

しお、こしょう、さとう、ナツメグ、好みのハーブ（チャイブ、パセリ、ディル、コリアンダー等）

*付け合わせ用に

市販の冷凍パイシート 1枚



せつかくなので、ドイツの知人から送ってもらったスープストックを使う事にしました。これで本格的な味になる ... はず! ?

■ 作り方

- 1) 乾燥アミガサダケは 200ml の水に 1 時間つけて戻しておきます（シメジ代用の場合は、分量の水のみあとで足して下さい）。大きいアミガサダケは切り分け、だいたいどれも一口大になるくらいの大きさにしておきます。戻し汁は料理に使うので捨てずに取っておきましょう。
- 2) 野菜類（アスパラガス、ベビーキャロット、カリフラワー）は洗った後に、アスパラガスは根元の固いところを切り落とし、皮むき器でスジを向いた後に 5cm くらいに 2 ～ 3 等分、ベビーキャロットは皮を剥き、カリフラワーは小房に分けます。



3) 鍋に分量のバターから大さじ1とって入れ、弱火で熱します。バターが溶けて来たらしお、さとうひとつまみとベビーキャロットとアスパラガスの茎の方をいれて炒め、次に、アスパラガスの穂先とカリフラワーを入れて5分炒めます。最後に、グリーンピースとアミガサダケ（戻し汁はまだいれませんが）を入れてかるく混ぜ合わせ、スープを加えます。



火加減は弱めの中火です。10分程煮てベビーキャロットがやわらかくなったら、野菜を全てザル等に引き上げておき、スープと野菜を別々にします。

4) 別の鍋に残りのバターをいれて中火で熱し、小麦粉をいれてうっすらきつ

ね色になるまでしっかりと炒めます。小麦粉にしっかりと火が通ったら、(3)でとっておいた野菜スープを入れて2分程煮ます。



5) アミガサダケの戻し汁は小さなゴミが入っていることがあるので、茶こし等で漉してから(4)に加えます。生クリームもこの時一緒に入れます。



6) (3)で引き上げていた野菜を(4)の鍋に戻し、弱めの中火で軽く温め（強火でガンガン熱すると生クリームが分離して美味しくなくなります）、塩・こしょう、ナツメグで味を整えます。

- 7) 冷凍パイシートは好きな大きさに切り（今回は半月型）、オーブンで焼いておきます。



- 8) お皿に(6)を装い、カニ缶詰のほぐし身をのせて、お好みのハーブを散らしてパイを添え、出来上がりです。



ドイツの白ワインと一緒に。

9)



真上から。付け合わせ、という割には具沢山で生クリームでコッテリしていてかなり満足感あります。魚介のダシと、アミガサダケの香りが上品で良いですね～

さて、今回の「ライブツィヒ風煮込み」が誕生するにあたりこんな言い伝えがあります。

ナポレオン戦争の後、未曾有の経済危機に陥ったライブツィヒ。街には物乞いが増え、金持ちへの税金の取り立ては厳しくなる一方です。そこでライブツィヒの都市文書官（*Stadtschreiber*, 市長みたいなもので聖職者や法律学者さんがすることが多かったようです）の *Malthus Hempel* は市政の長老たちにこう提案しました。

「毎日の食事にベーコンを出さずに隠しておいて、皿の上には野菜だけしか載せないようにしましょう。日曜くらいは、生ハムソーセージ（*Mettwurst*）一切れかプライセ川にいる小ガニ 1 匹を食べてもよろしい。そうすれば、物乞いや税の取り立て人がいつ家の中にやってきても、小さな皿に野菜しか入っていない食卓を見てがっかりして、奴らはハレやドレスデンのほうにいくはずですよ」