

日本発ウィーン便り～ウィーンで美食三昧

どうもオーストリアという国はドイツと一緒にたにされることが多くて、オーストリアのワインは白の甘口で、食べ物もドイツと同じようにソーセージとじゃがいもくらいしかない、と思っている人が意外と多いのではないかと思います。

実際は、オーストリアで出来るワインはほとんどが辛口。赤も白もあります。

そして食事もハプスブルグ家のおかげで、東欧をはじめ、いろいろな食文化が交流して、素晴らしい食文化を持っています。お菓子は言うまでもないですね。

普段日本では、「ベジタリアンか？」というような食生活の私ですが、ドイツ・オーストリアに出かけると断然「肉食」になります。(肉といっても牛肉専門ですけどね。)もともと肉食の国だけあって、肉料理は本当にいろいろです。

知っているドイツ料理を挙げなさい！といわれれば「うーん、ザウアークラウト？アイズバイン？ソーセージ？ジャーマンポテト？」といくつかは挙がってくると思うのですが、「知っているオーストリア料理を挙げなさい！」といわれれば……。いくつでできますか？

名物料理はたくさんありますし、季節限定の美味しいものもたくさんありますが、通年食べられる有名どころを挙げると……。

Wiener Schnitzel: ヴィーナー・シュニッツェル(仔牛のカツレツ)

仔牛のカツレツです。シュニッツェルではドイツでも大人気の料理ですが、100%豚肉で作ります。ウィーンでは仔牛肉を使います。パン粉をつけて、バターでこんがりサクサクに焼きます。



サクサクの出来立てに、レモンをたっぷりかけて食べます。仔牛肉は薄く伸ばしてあるので、思ったよりも軽くて、食べやすいです。結構な大きさですが、飽きずに食べられますよ。

もちろんこれだけが届くのではなく、ちゃんと付け合せも一緒です。



シュニッツェルのお供と言えば、Kartoffelsalat: カルトツフェルザラート、ポテトサラダです。日本のようにマヨネーズであえるのではなく、お酢とオイルで作るので、ちょっと酸っぱくてさっぱり。これがシュニッツェルには本当に合うのです。でもこの量……。じゃがいも5-6個分は間違いありませんね。

Gulasch: グーラーシュ

写真がないのですが、「ビーフシチュー」を思い浮かべるのが一番近いでしょうか。

煮込み料理です。ただ、煮込むときに大量にパプリカパウダー(日本で売っている、赤や黄色の大きなピーマンではなくて、ハンガリー産の酸味と辛味のあるパプリカです)を入れます。

なので、色はもっと赤に近くて、ほのかな辛味があります。といっても基本的にドイツ人もオーストリア人も「辛い」(たとえばエスニック料理のような)のは苦手なようなので、ほんのり辛い??くらいのもんですけどね。ゆっくり煮込んで、ほろほろになったお肉がとても美味しいです! 牛肉のほか、豚・ソーセージ・ジャガイモのグーラーシュなどいろいろあります。これは家庭でも簡単にできる人気メニューです。付け合せは塩茹でしたジャガイモ。これをソースに絡ませながら食べます。

Tafelspitz: ターフェルシュピッツ

最近ハマっていて、必ず一度は食べにいくのがこれです。たっぷりのスープで煮込んだ牛肉。



あ、これはただの付け合せです。ほうれん草のピューレとジャガイモを細くきったものをカリカリ近くまで炒めたもの。このほうれん草もすごい量です。



一緒に食べるのは、手前がりんごのピューレに Kren: クレンという西洋ワサビを入れた、りんごの酸味と甘みにピリッとクレンが効いた辛いソースとクリームソースです。



私は Kren が苦手なので…。こんな感じでいただきます！！ビーフコンソメのスープでよく煮込まれていて、ふっくら、ジューシーで美味しいです。油分も抜けているので、意外にあっさり。

付け合せやソースと一緒に…。至福の一時ですね。☺
オーストリアの辛口の白ワインと合わせるといいですねー。

食事が終われば…。(相当満腹だと思うけど、余裕があれば)デザート。
もしくは、ウィーンには美味しいケーキ屋さんがたくさんあるので、お茶とケーキは Konditorei: コンデイトライ ケーキ屋さんで、でもいいですね。ウィーンで美食三昧、とりあえず、上記のメニュー押さえておけば、間違いありません。一度試してみてくださいね！