

和牛サーロインのグリル、野菜のポトフ フルール・ド・セル、ビーフとココナッツのブイヨン / アルザス産ホースラディッシュ

狙いはアルザスと日本の遭逢だ。和牛サーロインは強火で素早く焼き上げ、ビーフブイオンを直前に注いで仕上げることで香りを高める。レモングラス、レモンの葉、ココナッツミルク、ホースラディッシュを添えることでアルザス料理を連想させ、日本産和牛のスライスにセロリ、ニンジン、ビート、タマネギなどポトフ野菜を付け合わせ、肉の周りを美しく飾る。

Chef's Comments

日本産和牛はとても扱いやすく、よって非常に実用的であるという利点がある。加熱に時間を要さず、すぐに出来上がる。このレシピではブイヨンとホースラディッシュを使い、和牛の濃厚さとのバランスを取った。私のお客様は満場一致でそれを高く評価しており、ただ一つ、和牛がとても遠くから調達される点が残念だ。



ジュリアン・バンズ

ジュリアン・バンズ

2015年後半にオープンし2017年に最初の星を獲得した、自らの名を冠したレストランのシェフ。それ以前はマルク・ヘーベルランで活躍した。