



和牛パストラミ

by Dustin Falcon

和牛という素材にこだわり、私達は技に磨きをかけています。和牛の品質そのものに敬意を持ち、ムダの無いカッティングで食材の利用にこだわったのが、この和牛パストラミです。

材料 (4人分)

部位: Whole Wagyu Brisket

自家製パストラミ調味液

水..... 1ガロン
コーシャーソルト..... 1 ½カップ
砂糖..... 1カップ
TCM..... 1 ½ オンス
パストラミのピクルスパイス ..大さじ3
黒糖..... ½カップ
はちみつ ¼カップ
ニンニク、みじん切り 5片

ピクルスのスパイス

黒コショウの実..... 大さじ2
マスタードシード 大さじ2
コリアンダーの種 大さじ2
赤唐辛子の粉末..... 大さじ2
オールスパイスベリー..... 大さじ2
メースの粉末..... 大さじ1
シナモンスティック
(砕いたもの)..... 2本

ベイリーフ 各24枚
クローブホール 大さじ2
すりおろし生姜 大さじ1

調理手順

- 調味液は、鍋にすべての材料を入れ、よく混ぜながら煮詰めていきます。室温まで冷ましたら調味液に和牛のブリスケットを入れます。
- パストラミのスパイスは、すべての材料を合わせてよく混ぜておきます。
- 7日間調味液に漬け込んだ和牛ブリスケットを、毎日反転させ、しっかりと調味液に浸されていることを確認します。
- 7日後、和牛ブリスケットを調味液から取り出し、流水でよくすすぎます。黒コショウとコリアンダーを全体にふりかけます。その後165° Fで4時間かけて燻製にします。
- ロースティングラックの上にフライパンを置き、その中にブリスケットを入れ、1インチの水とミックススパイスを入れて火にかけます。
- しっかりとラップをかけて300° Fのオーブンで4〜5時間、和牛の内部温度が195° Fになるまで火を入れます。
- パストラミを冷蔵庫に入れる前には、必ず鍋の中を室温まで冷まします。
- 和牛パストラミを薄くスライスし、キャベツのマリネ、トーストしたライ麦パンと一緒に召し上がってください。

シェフからのコメント・想い

和牛を初めて一口食べた時、その美味しさがいかに特別なものであるかが分かりました。私達のレストランでは、一頭一頭大切に育てられてきた和牛に敬意を表して、無駄なく大切に調理に活かしながらお客様に忘れられない素晴らしい経験を提供しています。



Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube



chef Dustin Falcon

シェフのダスティン・ファルコン氏は、伝統的なイタリアンとフレンチにルーツを持ちます。モダンでシンプルなアプローチによって、北カリフォルニアの恵みを最高の料理に仕上げています。同店には、和牛精肉店が隣接しており、伝説の肉屋として知られるガイ・クリムス氏から非常に人気の高い肉を手に入れています。ガイ氏は日本の産地に実際に出向いて、厳選した和牛を当地の和牛ファンに届けています。

 @chefdustinfalcon

Niku Steakhouse

57 Division Street
San Francisco, California 94013

 @nikusteakhouse  @guythebutcher