



chef Marc Zimmerman

シェフのマーク・ジマーマン氏は、西海岸の有名レストランを数多くオープンさせてきたエグゼクティブシェフです。ジマーマン氏は、日本に対する豊富な知識と情熱を持ち、日本との関係が深いことから、和牛の多様な部位の活用と提案ができます。米国においても数少ない和牛のフルコースの開発者です。

© @chef_zimmerman

📍 GOZU

201 Spear Street
San Francisco, California 94105

© @gozu.sf

炭火で炙った和牛

葛団子のスーゴ、アンズタケ、ポテトムース、クリスピーマスタードを添えて

by Marc Zimmerman

関わる人すべて、そして食材、すべての動物に対する敬意を大切にしています。
この料理自体も、使用されている食材に敬意を払うことで、
最大の風味とうま味のインパクトを与える最大の努力をします。

材料 (4人分)

部位: Shoulder or chuck roll

和牛肩ロース.....2切れ(合計18g)

冬のスーゴ

コーチャーソルト.....適量

ブラックペッパー.....適量

トマトペースト.....5 g

バター.....20 g

牛肉のだし.....30g

マッシュルームのたまり.....適量

葛団子.....40g

クリスピーマスタード.....5枚

からしの花.....20個

生アンズタケの千切り.....60g

溶かした和牛の脂(塗り用)

干したカエデの葉.....1握り

スブルースパウダー

ローストポテトのムース....1パイン

牛肉のだし

牛肉のだし・だし昆布・おろし鰹節

クリスピーマスタードの葉

洗ったからしの葉・グレープシード

オイル

ローストポテトのムース

フィンガーリングポテト・シュトラウス

バター・ポテトの煮汁・牛乳・塩

*さらに詳細は動画をご覧ください。

調理手順

- 冬のスーゴ: トマトペーストとバターを小鍋に入れたら、手作りの和牛だしを加え沸騰させます。バターをよく混ぜて乳化させてとろみを付け、塩コショウで味を調えます。葛団子をソースに入れ、半透明になるまで弱火で煮込んでおきます。網に和牛脂を軽く塗り、備長炭でアンズタケを焼きます。もみじの葉を少し加えて燻して香りをつけます。塩、コショウで味を調えます。
- 和牛: 薄く切った和牛を小さめのトレイに置き、脂を塗り、塩コショウで味を調えます。熱した備長炭を使い、和牛の両面を軽く炙ります。
- 牛肉のだし: 昆布は冷水で洗っておきます。だし汁を中火で沸騰させたら弱火にして1時間ほど煮出します。火からおろし、鰹節を加え15分ほど煮出しクロスで濾し、よく冷やします。だしは2日間保存可能です。
- クリスピーマスタードの葉: 乾燥用のラックを用意します。からしの葉に手袋をした手で葉1枚1枚にグレープシードオイルをコーティングしていきます。葉と葉の間に隙間を空けて乾燥ラックの上に置きます。145°Fで一晩乾燥させ、ペーパータオルにシリカ等の乾燥剤を入れ、薬味用に鍋を用意しその内で保存します。
- ローストポテトのムース: ポテトが隠れる程度の水を入れた鍋で茹で、柔らかくなったら鍋から取り出し、煮汁は残しておきます。茹でたポテトはトレイに並べて、375°Fの温度で乾いて皮に焦げ目がつくまで10分間程度オープンに入れます。ポテトをオープンから鍋に戻し、オーガニック無塩バター、煮汁、牛乳を加え、ほぐれやすくなるまでゆっくりと加熱します。サーモミックス調理器を使い、なめらかになるまで材料を混ぜ合わせ、裏ごします。塩で味付けします。裏ごした後に冷めた場合は、iSiキャニスターへ入れる前に鍋で再加熱します。iSiキャニスターに材料を入れ、窒素を2カートリッジ充填します。充填したら毎回ボトルを勢いよく振ります。盛り付けまでiSiキャニスターはしっかりと保温します。
- 盛り付け: 暖めたボウルにマッシュルームを並べます。マッシュルームの上に葛団子のソースをかけます。牛肉のスライスを敷き詰めます。ポテトのムースを牛肉とマッシュルームにかけます。からしの花とクリスピーマスタードの葉を飾ります。

シェフからのコメント・想い

少量の和牛をより多くの人に届けたい。私達のレストランでは和牛を中心に、日本産の食材のみを使用して、和牛のニュアンスと多才さを表現しています。



Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube