chef **Lucas Billheimer**

「Bowery Meat Company」のエグゼクティブシェフ、ルーカス・ビルハイマー氏は自身のことを「食べることのプロ」と称します。夫であり、父親であり、ウイスキー愛好家でもあることで、多くの発見をしてきました。そのことが、ニューヨークで最も有名なレストランのゲストに対して、素晴らしい料理を提供し続けるためには必要なことと言います。長年の経験が、彼の厨房における専門的な知識を形作り、彼の経歴書には賞賛と実績が満載です。

@cheflucasb

Bowery Meat Company

9 E 1st St.
New York, New York 10003

@bowerymeatcompany

和牛リブロースのチーズステーキサンド

チェダーフォンデュ、トーストガーリックホージー、
スパイスステーキポテトを添えて

by Lucas Billheimer

最高の商品を、最高の環境で、最高の人と食べていただくために…。このレシピでは、
日本産和牛をあえて家庭的なスタイルに落とし込み、それでいて上品な味付けに仕上げました。

材料 (4人分)

部位: **Ribeye**

和牛リブロース
和牛リブロース(トリミング)

タマネギとニンニク
ヴィダリアタマネギ(薄切り)……1個
ニンニク……3オンス
(薄くスライスしたもの)

チェダーチーズフォンデュ
生クリーム……2カップ
チェダーチーズ……2カップ
(すりおろしたもの)

ホーギーロールパン

ガーリックバター
ニンニク……3オンス
(みじん切り)
キャノーラオイル……1オンス
塩バター……½カップ
(角切りにして柔らかくしたもの)

ステーキポテト
ラセットポテト 90個入り(小)……5個
キャノーラオイル……2オンス
コーシャーソルト……大さじ1

スパイスソルト
コーシャーソルト……½カップ
スペイン産スモークパプリカ……大さじ2
ハンガリー産スイートパプリカ……大さじ1

調理手順

1. オーブンを350° Fに予熱し、ブロイラー部分を中火になるように準備します。

2. パンを縦に切れ目を入れます。観音開きにしたパンの内側両面にガーリックバターを薄く塗ります。オーブンのブロイラー部分にバター面を上にして、きつね色に変わるまでトーストします。

3. オーブンで焼いたステーキポテトを温め、スパイスソルトで味を調えます。

4. 大きな鉄製のスキレットに2オンスのキャノーラオイルを熱します。調理したタマネギとニンニクを加え、加熱します。40オンスの和牛リブロースを加え、スキレット全体に広げて均等に火を入れていきます。塩とコショウで味を調えて、肉に火が通るまで適度に混ぜます。それぞれパンには10オンスの肉を入れます。パンを開いたまま、2オンスのチェダーフォンデュソースをかけてサンドイッチを完成させます。

5. サンドイッチとステーキポテトを皿に盛り付けます。チェダーフォンデュソースとケチャップを添えてお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

私が初めて目にした和牛は、30オンスのニューヨークストリップ(サーロイン)で、霜降りが光輝いていました。私にとって和牛は、本当に素晴らしい、感動的な料理を作るための、信じられないような食材です。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube