



和牛カルパッチョ・ドウ・ブーフ・ロワイヤル

和牛ソトモモの薄切り、黒トリュフ、カレーガキャビア、ワイルドマッシュルームの天ぷら、トリュフドレッシング、ハーブサラダ、ポルドレーズヴィネグレット

材料

カルパッチョ

和牛ソトモモ/
ミックス粒胡椒/塩

ワイルドマッシュルームの天ぷら

ワイルドマッシュルーム/
天ぷら粉/炭酸水

ハーブサラダ

ブロードフリゼ/パセリの葉/
チャイブ/クレソン/ディル/マチェ

トリュフドレッシング

クレームフレーシュ/トリュフオイル/
塩・胡椒

ポルドレーズヴィネグレット

牛肉デミグラッセ/ディジョン/
赤ワインビネガー/植物油/
エシャロット(みじん切り)

付け合わせ

生黒トリュフ/カレーガキャビア/
ポタンマッシュルーム(生)

調理手順

和牛ソトモモのカルパッチョ:和牛から不要な筋や膜を丁寧に取り除く。肉は筋目に垂直に切りわけ。肉に胡椒と塩でしっかりと下味をつける。中火にしたソテーパンで、レアになるよう肉にじっくり火を入れる。火入れが強すぎて和牛の中まで火が入りすぎないように注意する。焼きあがったら、ラップでしっかりと巻き、丸太のような形にして冷凍庫に入れる。適度な硬さになったら、ミートスライサーで薄くスライスし、付け合わせと共に盛り付ける。

トリュフドレッシング:クレームフレーシュとトリュフオイルを混ぜ合わせる。塩・胡椒で好みの味に調える。そのまま置か、スクイズボトルに入れる。

ワイルドマッシュルームの天ぷら:天ぷら粉をボウルに入れ、炭酸水を加えて泡立て器で混ぜ合わせる。天ぷら粉の衣の粘度はパンケーキのバター液程度の硬さで、マッシュルームを軽く包める程度にする。鍋またはフライヤーに油を入れ、350°F(約180°C)に加熱する。マッシュルームに天ぷらの衣をそっとつけ、余分な衣を振り落とし、熱い油の中に入れる。軽く黄金色になり、サクサクになるまで揚げる。油から取り出し、水気を拭き取り、塩・胡椒をして、カルパッチョの皿の上や周りに盛り付ける。

ポルドレーズビネグレット:牛肉のデミグラッセ、ディジョン、赤ワインビネガーをボウルに入れ、ビネグレットを作る。混ぜながら、植物油を少しずつ入れて完全に混ぜる。みじん切りのエシャロットを加え、塩・胡椒で味を調える。スクイズボトルに入れて保存する。

盛り付け:和牛カルパッチョをスライサーで薄くスライスし、皿に盛り付ける。塩・胡椒で軽く味付けをする。黒トリュフはスライサーかナイフで薄く削り、カルパッチョの上のせる。カルパッチョの周りにカレーガキャビアを少量ずつのせる。ポタンマッシュルームを薄く削り、上のせる。トリュフドレッシングを数滴かける。ハーブサラダを丁寧に盛り付ける。ワイルドマッシュルームの天ぷらは、油が切れたら味付けをし、上に乗せる。最後に、ポルドレーズビネグレットをカルパッチョの外側にかける。



和牛の部位: ソトモモ

和牛への思い

私は料理人として、また消費者として、日本の和牛を特殊な食材の中で常に最も高く評価してきました。Wagyuは日本以外でも飼育されていますが、日本の和牛生産に関わる品質と工程は、最高の霜降りや風味を生み出しています。その品質は他の追随を許しません。私はいつも日本産和牛を扱うことに感動し、幸せを感じます。和牛を扱う度に、そして和牛を味わう度に、わくわくさせられます。和牛の魅力の世界に伝える機会を与えていただき、光栄に思います。

和牛の部位特性

日本産和牛のソトモモは、カルパッチョに最適であることが証明されました。ソトモモは、風味、食感、柔らかさが抜群です。さらに柔らかさを出すためには、余分な筋や薄皮を取り除き、繊維に垂直に切ることが大切です。今回使用した部位はまた使ってみたいと思います。この部位は私にとっては非常に使いやすく、カルパッチョなどの料理には最適で、期待を裏切らない料理に仕上げることができます。



DEAN YASHARIAN

シェフのディーン・ヤシャリアン氏は、ニューヨーク州北部の農場で育ったことがきっかけで、20年の料理人としてのキャリアの中で、仕事に対する倫理観と食への情熱を育んできました。アメリカとヨーロッパで、ダニエル・ブルルー氏、ゴードン・ラムゼイ氏、ダニエル・クリフォード氏など、世界的に有名なシェフのもとで修業を積み、ミシュランの星付きレストランで腕を磨いてきました。ヤシャリアン氏は、フードネットワークの料理コンテスト「チョップド」の元優勝者でもあります。

Perle

43 E Union St
Pasadena, CA 91103

@perle_restaurant