



日本産和牛シンタマのグリル

和牛の炭火焼、ペリゴール産黒トリュフバター、サンチョーク、ナスタチウムの花びら添え

材料

和牛シンタマ..... 6 オンス	牛乳..... 1/4 カップ	挽きたて黒胡椒..... 小さじ 1
サンチョーク..... 4 オンス (皮むき角切り: 3 オンス/マンドリン細切り: 1 オンス)	ニンニク(皮をむいてみじん切り)..... 小さじ 1	ベイリーフ..... 1 枚
生クリーム..... 1/4 カップ	コーシャーソルト..... 小さじ 2	ヨーロッパ式有塩バター..... 1 オンス
	海塩..... 5 g	ペリゴール産黒トリュフ..... 8 g
		ナスタチウム..... (飾り)

調理手順

1. 小鍋に皮をむいて角切りにしたサンチョーク 3 オンスと、牛乳、生クリーム、ベイリーフ、ニンニクを入れ、サンチョークが柔らかくなりフォークで刺せるようになるまで煮る。ブレンダーに入れ、ゆっくりと煮汁を加え、ピロード状になるまで攪拌する。コーシャーソルト 小さじ 1 杯を混ぜる。こし器に通してなめらかにし、保温しておく。
2. 細かく切ったサンチョーク (1 オンス) を植物油で黄金色になるまで揚げ、油から取り出し、シートトレイにペーパータオルを敷いて余分な油を染み込ませる。チップスにピネガーパウダーと塩で味付けをして置いておく。
3. フードプロセッサにヨーロッパ式有塩バターとペリゴール産トリュフ (4 g) を入れ、滑らかになるまで混ぜて置いておく。
4. 和牛のシンタマに塩・胡椒をし、炭火で好みの硬さに焼き上げ、適温まで休ませる。
5. お皿の中央にピューレを配置し、その上にスライスしたステーキを盛り付ける。トリュフバターを溶かしてかけ、サンチョークのチップスと削ったトリュフで飾る。仕上げにナスタチウムの花びらをちらす。



和牛の部位: シンタマ

和牛への思い

常に和牛の様々な部位を効果的に活用することに取り組んでいます。食材の調達と物流は私にとって重要な課題であり、海産物を得意とするシェフとしては、和牛の新しい道を探ることはとても刺激的です。日本の和牛に向き合うことは、私にとって大切な学びです。その結果、私のチームやお客様にも、和牛という素材をあますことなく使った料理や、持続可能な生産のあり方について教えることができるようになりました。日本産和牛の情報の透明性や血統は最高の価値であり、私はシェフとしてその提供の一助になりたいです。

和牛の部位特性

今回の部位は、私が食べたいもの、お客様に提供したいものという点で、あらゆる基準をクリアしています。霜降りがしっかりと入っているけれど多すぎず、和牛肉の本来の美味しさが際立っていて、私はとても気に入っています。セカンダリーカットを使って特別な料理を作ることは、Sasoでは既に検討をかさねていたのでも、とても自然に受け入れることができました。また、歩留まりも良いので价格的にも魅力的です。この部位を使って調理できたことで、私自身とチーム、そしてお客様の和牛に対する理解が深まりました。

DOMINIQUE CRISP

@domcrisp

シェフのドミニク・クリスプ氏は、ロサンゼルスにおける新進気鋭の料理人の1人です。彼のキッチンでの才能は15歳の時から開花します。フランスとオレゴンで料理の腕を磨き、ロサンゼルスに移住した彼は、地元の食材を使った大胆なアプローチで料理を提供しています。クリスプ氏は、おもてなしの心を大切にしており、ダイニングルームではお客様との関係を大切にしています。

Saso

37 South El Molino Ave
Pasadena, CA 91101

@sasobistro

