



和牛トモサンカクのソテー

和牛トモサンカクのブルモンテ、ワインで煮込んだブルゴーニュ産エスカルゴ、ラディッキオのバルサミコ蜂蜜漬け、骨髓のヴィネグレット、クリスピーシャロットとタラゴンを添えて

材料

和牛のソテー	タラゴンのみじん切り..... 10 g	赤ワイン..... 200 g
和牛トモサンカク(シンタマ)..... 80 g	赤ワインビネガー..... 5 g	塩・胡椒..... 適量
骨髓のヴィネグレット、ブルゴーニュ産エスカルゴ添え	セルグリ(海塩)..... 5 g	ラディッキオ
仔牛のグラッセ..... 250 g	ブルゴーニュ産エスカルゴの蒸煮..... 10-12	ラディッキオ..... 1 個 (芯を除いて花びらに切り分ける)
骨髓の角切り..... 50 g	ブルゴーニュ産エスカルゴの蒸煮	バルサミコ酢..... 1/4 カップ
レモン(さいの目切り)..... 10 g	ブルゴーニュ産エスカルゴ..... 10-12	ハチミツ..... 1/8 カップ
レッドオニオン(ブリュワーズ)..... 10 g	無塩バター..... 50 g	塩..... 小さじ1

調理手順

骨髓のヴィネグレット、ブルゴーニュ産エスカルゴ添え:

仔牛のグラッセを加熱する。すべての材料を混ぜ合わせる。塩・胡椒で味を調える。

ブルゴーニュ産エスカルゴの蒸煮:

バターを溶かす。エスカルゴをバターで蒸し焼きにする。ワインを加え、つやが出るまで煮詰め、冷ましておく。

ラディッキオ:

全ての材料を合わせて圧力調理する。盛り付けの際にオリーブオイルで味を調える。



和牛の部位: シンタマ

和牛への思い

日本の和牛の育て方から始まり、日本の農家の方々の献身的な努力、一頭一頭に対する敬意など、私は日本産和牛全般に対してポジティブなことしか思いつきません。今回、私たちは日本のシェフが和牛のセカンダリーカットでも美味しく食べる方法を探すように、このレストランOtiumでもアメリカ流に普段はあまり使うことのできない部位、トモサンカクを最大限に生かした料理を作りたいと思いました。そして、その質の高さを活かした料理を作ることができました。

和牛の部位特性

今回使用した部位、シンタマにはトモサンカクが含まれていました。他にはない、このトモサンカクという部位には感激しました。それで、アジアンフュージョンではなく、アメリカのパーベキューやステーキハウスのようなイメージで、この部位を紹介したいと思いました。骨髓とエスカルゴのソースを、トモサンカクの切り落としで作ったボルドレーズソースに入れ、フレッシュなタラゴンとクリスピーなエシャロットでポップに仕上げたのです。この部位のポテンシャルを最大限に引き出すことができました。



JONATHAN GRANADA

@jgranada39

シェフのジョナサン・グラナダ氏は、BouchonとThe French Laundryで料理のキャリアをスタートさせました。その後、ロサンゼルスに移ってOtiumのオープニングに携わり、現在は料理のオペレーションディレクターとして活躍しています。彼は2018年に料理雑誌FSRで「Rising Stars」を含む数々の表彰と料理賞を受賞し、2017年にはTV番組で「Cochon 555 King of Pork at Grand Cochon」の勝者に選ばれています。

📍 Otium

222 South Hope St
Los Angeles, CA 90012

@otiumla