



## 和牛ウチモモの3度焼き

酒とたまり醤油の和牛モモ肉グリル、ナスと黒トランペット茸のロースト添え

### 材料

#### 和牛ウチモモの3度焼き

和牛ウチモモ  
(1インチ厚のステーキにカット) /  
酒(料理酒) / 岩塩(粗塩) /  
たまり醤油

#### ナスのピューレ

ナス(皮・種なし) / クリーム /  
白麴液 / ブレンド用オイル /  
海塩

#### ナスのステーキ

ナス  
(長方形3×2インチ前後、厚さ1/2に切る) /  
油 / 香辛料(ニンニク、タイム) /  
バター / たまり醤油 / 水

#### 黒トランペット茸のフライパンロースト

黒トランペット茸  
(椎茸など、お好みのキノコで代用可) /  
油

#### ローストスモークビーフストック

牛骨 / 玉ねぎ(大きめのさいの目切り) /  
ニンジン(大きめのさいの目切り) /  
セロリの茎(大きめにカット) /  
ベイリーフ / 粒胡椒

### 調理手順

**和牛ウチモモの3度焼き:** 和牛を冷蔵庫から取り出し、30分ほど室温に置いておく。休ませている間にグリルを熱しておく。酒、塩、たまり醤油をそれぞれ別の浅い皿に入れる。ステーキに大きめの岩塩をしっかりとまぶし、熱したグリルの上に置き、焦げ目をつける(約30秒)。この際、熱で塩が弾けることがある。次に、日本酒で塩を洗い流し、グリルに戻して焼き目を少し濃くする。最後に、たまり醤油をつけて5分ほど焼く。この時点でステーキはレアに仕上がる。すぐに召し上がらない場合は、暖かい場所に置いておく。

**ナスのピューレ:** 鍋に生クリームとナスを入れ、火が通るまで軽く煮る(20分程度)。煮汁は濾して取っておく。ナスがまだ温かいうちに、大きじ1杯の生クリームと一緒にミキサーにかける。なめらかになるまで攪拌する。ミキサーにかけながら、ピューレにオイルを垂らし、さらになめらかにする。塩で味を調える。

**ナスのステーキ:** フライパンを中火で熱し、香味野菜と油を入れる。ナスの両面を黄金色になるまで焼く。たまり醤油と水で味を調える。次に、バターを加え、ナスの両面に火が通るようにして弱火で5分ほど焼く。

**黒トランペット茸のフライパンロースト:** フライパンを中火で熱する。油を入れ、乾燥した黒トランペット茸を加える。少しカリッとするまで手早く焼く。取り出して、塩で味付けする。

**ローストスモークビーフストック:** 牛骨を3~4時間、深い褐色になるまでスモークする。または、400°F(約200°C)のオーブンで45分、深いきつね色になるまでローストする。骨を取り出し、他の材料と一緒に鍋に入れておく。牛骨が隠れるくらいの浄水で満たし、中弱火で約6時間煮込む。沸騰して泡が立つとスープが濁ってしまうので注意する。目の細かいふるいにかけて濾したら一度冷ます。鍋に戻して中火で煮詰め、好みの濃さになるまで煮詰めたら、塩・胡椒で味を調える。

**盛り付け:** 最後に、黒胡椒、海苔と胡麻のふりかけで飾る。皿の盛り付け方は、写真を参考に。



### 和牛の部位: ウチモモ

#### 和牛への思い

和牛がアメリカで一般的になる前から、私は和牛を扱い始め、その情熱、生産、伝統、風味、さらには包装や箱詰め等の取り扱いの丁寧さに至るまでいつも感心させられています。私は、年に一度はチームを日本に連れて行き、この素晴らしい和牛について直接学ぶように心がけています。私たちは、高級レストランとして、本物の和牛をアメリカの消費者に紹介し、この伝統を共有する機会を喜びとしています。市場には、日本産和牛ではない偽物のWagyuが多く出回っていますが、私たちは日本産の本物の和牛を提供することを大切にしています。

#### 和牛の部位特性

過去10年間はリブローズを使用していたので、和牛のウチモモは初めてでした。この部位は確かに赤身でしたが、他の高級な部位に比べても格別な風味があり、とても美味しかったです。焼いた時の和牛の香りも力強く魅力的で、いろいろな調理法に対応できるポテンシャルの高いカットだと思います。和牛を日本酒とたまり醤油で洗いながら3度焼きすることで、素晴らしい風味が生まれ、日本に影響された私たち独自の手法で調理することにやりがいを感じました。

### JUSTIN COGLEY

@justincogley

シェフのジャスティン・コグリー氏は、2011年エグゼクティブシェフとしてAubergineに入社し、AubergineとL'Auberge Carmel'sのすべての料理プログラムを監督しています。複数のジューズ・ビアード財団賞、ワインスペクテイター誌の「ベスト・オブ・エクセレンス賞」、フォーブス・トラベルガイドの5つ星など、大きな賞賛を集めています。また、ルレ・エ・シャトーの「グランドシェフ」や、フード&ワイン誌の「ベストニューシェフ」という名誉ある称号も獲得しています。また、カリフォルニア州で初めて発行されたミシュランガイドでは、Aubergineが1つ星を獲得しています。

#### Aubergine

Monte Verde at Seventh  
Carmel-by-the-Sea, CA 93921

@auberginecarmel

