



和牛ウチモモのカルパッチョ

柔らかく薄くした和牛ウチモモ、そのまま頂く美味しさを表現

材料

| | | | | | |
|--------------|---------|---------------------|--------|---------------------|---------|
| 和牛ウチモモ..... | 4~6 オンス | タイバジル | 2 束 | 白ゴマ..... | 1/2 カップ |
| 金柑..... | 8 個 | 米ぬか油..... | 2 クォート | ブリザーブドライム..... | 2 個 |
| 生クリーム..... | 2 クォート | タイ唐辛子、アルボル唐辛子(メキシコ) | | フルール・ド・セル(海塩) | 1/4 カップ |
| 生の西洋わさび..... | 1 パイント | | 適量 | | |

調理手順

1. ライム 2 個分の芯を取り、24時間かけて脱水する。粉末にし、フルール・ド・セルと混ぜ合わせる。
2. 生の西洋わさびをすりおろし、生クリームに加え、沸騰させる。生クリームを冷まし、わさびを濾す。わさびクリームを角が立つまで泡立て、絞り袋に入れる。
3. 金柑をスライスして種を取り、油と塩で和える。375°F(約190°C)のオーブンで10分間、キャラメル色になるまで焼き、冷ます。
4. タイバジルの葉を茎から取り、塩水にさらす。1クォートの米ぬかオイルを少しずつ加えながら、ミキサーで攪拌する。シノワ型のストレーナーで濾して、オイルを残し、バジリは捨てる。飾り用にバジルの若葉を少し残しておく。
5. 1クォートの米ぬか油と、乾燥させたタイ唐辛子とアルボル唐辛子(ヘタを取り除いたもの)を混ぜて、ひと煮立ちさせ、火を止める。3時間、弱火で温めておく。一晚冷ました後、唐辛子を濾す。
6. 白ごまは300°F(約150°C)のオーブンに入れ、弱火で30分、茶色く香ばしくなるまでトーストする。



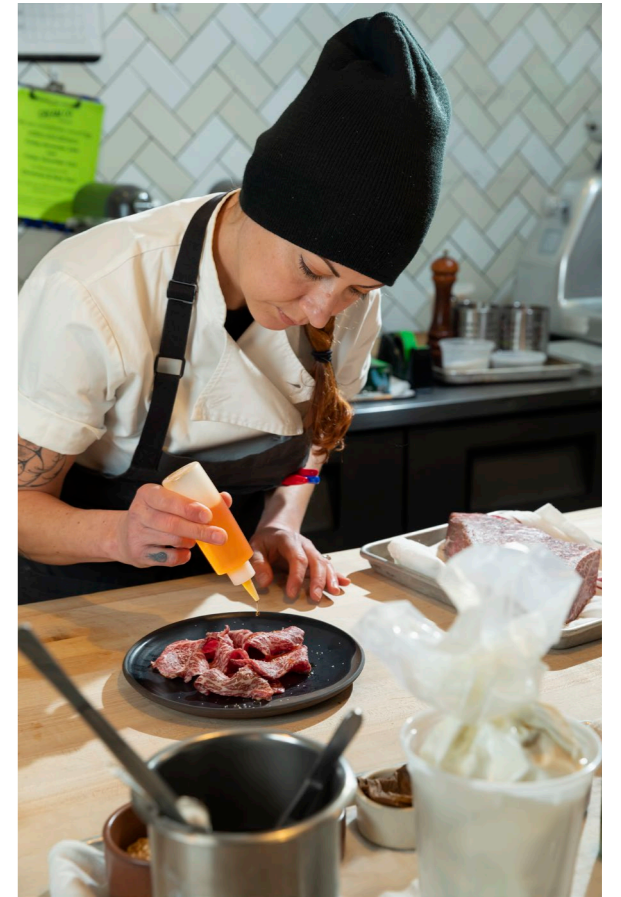
和牛の部位: ウチモモ

和牛への思い

私はこれまでの経験で、長期に渡り精肉の取り扱いやカットなど、真剣に修練を重ねました。和牛に慣れ、和牛を様々な部位に分割し、それに応じた処理を行う方法を学ぶ、とても貴重な価値ある経験でした。このプロジェクトを通して、和牛がサーロインなどのとても高価な部位ばかりではないことをお客様に理解していただくことができ、素晴らしい経験となりました。和牛についてさらに学び、レストランSisterで紹介できたことは光栄で、今後も和牛との強い関係を続けていきたいと思っています。

和牛の部位特性

今回使用した和牛のウチモモは、素晴らしかったです。和牛なのに赤身が際立ち、極端に多いサシではない、それでも口の中で溶ける味わいは残っています。すぐに思い浮かんだ料理はカルパッチョでした。この料理は当店でも特に人気で、すぐ売り切れてしまいます。お皿に盛られたお肉は、見た目が美しく、肉の旨味も素晴らしいものでした。和牛は、私たちのチームにとってもお客様にとっても、エキサイティングなものです。また、個体識別情報検索システムは、それぞれの和牛が大切に育てられていることを示す素晴らしい方法だと思います。



MELISSA PERFIT

@jefaperfit

シェフのメリッサ・ペルフィット氏は、大学院で料理の腕を磨きながら、サンフランシスコで最も有名なシェフの下で修行をしました。現在、サンフランシスコの人気レストランでエグゼクティブシェフを務め、「トップシェフ」シーズン15にも出場しています。ペルフィット氏は、カリフォルニア料理とシーフードの専門知識で高い評価を得ています。

Sister

3308 Grand Ave
Oakland, CA 94610

@sisterrestaurant