



**和牛とタヒチカボチャ、ローストエシャロット添え**  
和牛の旨味とニュアンスが引き立つ和牛メダイオン

**材料**

和牛トモサンカク (シンタマ、メダイオン形に成形し縛ったもの) /	和牛脂のスモーク /	エシャロット(皮をむいて粗みじん切りにする) /
25年熟成バルサミコ酢 /	塩・黒胡椒	ニンニク / タイム / ベイリーフ /
タヒチカボチャ /	<b>和牛ブレイズソース</b>	赤ワイン / 溶かした和牛脂 /
タヒチカボチャのピューレ /	和牛の切り落とし(1インチ角に切る) /	ビーフまたはチキンブイヨンスープ /
エシャロット / 牛肉ブレイズ	玉ネギ / ニンジン / セロリの根 /	塩・胡椒

**調理手順**

**メダイオン**(フランス語でメダルの意味) **和牛**: 余分な脂をトリミングして、トモサンカクを切り出す。余分な脂はすべて取っておき、溶かす。トモサンカクを3〜4オンス程度にカットする。リネンのナブキンで切り出したステーキの形を丸形に整え、形を保つためにひもで縛り、アルダーの木を使ってスモークする(木はお好みで)。端材の肉はブレイズソース用に取っておく。他の調理をする間、ステーキは置いておく。

**和牛ブレイズソース**: 切り落とした和牛に塩と胡椒で下味をつける。牛脂を入れて脂を溶かしながら肉の全ての面に焼き色をつける。焼き色がついたら鍋から取り出し、ミルポワ(香味野菜のみじん切り)とハーブを加える。ミルポワが柔らかくなり、軽くキャラメリゼされるまで加熱する。赤ワインでデグラッセして凝縮した旨味をこそぎ取る。鍋に肉を戻し、ワインを1/3まで煮詰める。ブイヨンを加えて煮立たせたら、蓋をして肉が完全に柔らかくなるまでじっくりと煮込む。肉が柔らかくなったら、鍋から取り出す。煮汁を濾して、ニンジンは取っておく。濾した煮汁を再び火にかけ、とろみがつくまで煮詰めてソースを作る。適宜、小さめのお玉で余分な脂などをすくい取る。ソースが煮詰まったら、目の細かいふるいで数回濾し、皿に取っておく。

**料理の仕上げ**: 炭火をおこす。炭火が熱くなるまでの30分間は、和牛肉を室温までテンパリングする。海塩と挽きたての黒胡椒で、和牛に下味をつける。軽く焦げ目がつく程度で、ミディアムレアになるまで、よく裏返ししながら両面を焼く。グリルから取り出す直前に、熟成バルサミコ酢を両面に塗り、さらに少し焼いて酢をキャラメリゼにする。ステーキが焼きあがったら、グリルから取り出し、休ませるためのラックに乗せる。お皿を準備する間、5分以上暖かい場所でステーキを休ませる。皿に対して9時の位置にカボチャのピューレをクネル状に落とす。7時の位置にロール状に巻いた焼いたカボチャに乗せる。11時の位置にはローストしたエシャロットを置く。メダイオン型にした紐を和牛から外し、ステーキを切りつける。ステーキの切り口を上に向け、少しの海塩で軽く味付けをする。切り口にスモークした和牛の脂を少し塗り、和牛は皿の3時の位置に置く。ソースを少々肉の上にかけて、皿の中央にも垂らして、すぐに提供する。



**和牛の部位: シンタマ**

**和牛への思い**

私は鹿児島に滞在し、いくつかの和牛農家を訪ね、牛の飼育を直接見たことがあります。この経験は現在に至るまで、私の和牛に対する考え方を決定づける非常に重要なものでした。最高の遺伝子を維持する方法や、動物愛護への配慮など、世界中の農場が肉牛を生産する上で手本とすべきモデルです。私たちの厨房で扱う和牛の頭一頭を通して、そのことをお客様に伝えています。今日まで和牛と密接に関わってこられたことを光栄に思っています。

**和牛の部位特性**

シンタマは筋肉を多く使用している部位のため、相対的にはやや硬いと思われそうですが、その味は最高です。今回は、このシンタマのトモサンカクから芯の部分だけを切り出して、ヒレ肉のような丸いメダル状にカットしました。和牛は高級なサーロインなどの部位だけではなく、多様な部位が魅力的なので、お客様には、様々な食の経験と価格帯を提供することが可能になります。今回の機会をいただき、私たちにとっても和牛のレパートリーを増やすことができました。



**MICHAEL CIMARUSTI**

@cimarustila

2019年にジェームズ・ビアード「Best Chef: West」賞を受賞したエグゼクティブシェフであり、レストランオーナーのマイケル・シマルスティ氏。天然素材の魚介類の性質に対する知識と評価を兼ね備え、持続可能社会の実践を提唱しています。和牛は彼のメニューの定番でもあります。シマルスティ氏は、料理大学「カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ」を優秀な成績で卒業し、数々の賞を受賞した有名シェフと共に働いた後、ミシュラン2つ星を含む業界の栄誉を手に入れました。

**Providence**

5955 Melrose Ave  
Los Angeles, CA 90038

@providencela

