



## 和牛モモ肉のコーンドビーフ

A5和牛モモ肉に、フランス風パストラミスライス、ロシアンドレッシング、赤玉ネギのマーマレード、マスタードの葉を添えて

### 材料

#### 和牛モモ肉のコーンドビーフ

和牛シントマ	3 ポンド
黒砂糖	1 %
コーシャーソルト	3 %
ピンクソルト	1 %
タイム	1/2 束
ローズマリー	1/2 束

マスタードシード	6 g
ジュニパー	6 g
ベイリーフ	3 枚

#### 赤玉ネギのマーマレード

赤玉ネギ(みじん切り)	／赤ワインビネガー
赤ワイン	／黒砂糖
／ベイリーフ	／塩
／バター	

#### パストラミ調味料

コリアンダーシード／フェネルシード／クベバペッパー／アレックボ唐辛子／塩

#### ロシアンドレッシング

トマトウォーター／エシャロット／白ワインビネガー／ディジョンマスタード／塩／卵黄／キャノーラ油

#### 盛り付け

マスタードの葉

### 調理手順

**和牛シントマ肉のコーンドビーフ:** 大きな鍋にすべての材料を入れ、火にかける。沸点まで温度を上げて香りを持ち、塩と砂糖が溶けたら火を止め、室温まで冷ます。大きなプラスチックの容器にシントマを入れ、液体で肉が隠れることを確認して冷蔵庫に入れる。7～10日間液体に浸しておく。その間、牛肉を頻繁に回転させる。

**赤玉ネギのマーマレード:** 中鍋にバターを入れ、玉ネギを炒める。赤ワインを加え、半分まで煮詰める。赤ワインビネガー、砂糖、ベイリーフを加え、シロップ状になるまで煮詰め、玉ネギが柔らかくなったことを確認する。必要であればバターを少し多めに入れ、塩で味を整える。冷めてから皿に盛り付ける。

**パストラミ調味料:** すべてのスパイスを、香ばしく黄金色になるまでオープンで加熱する。完全に冷めたら、スパイスグラインダーで細くなるまで混ぜ合わせる。

**ロシアンドレッシング:** 少量のキャノーラ油でエシャロットが半透明になるまで炒める。ミキサーにエシャロット、酢、マスタード、卵黄、塩を入れ、攪拌する。低速にして、キャノーラ油をゆっくりと加えながら乳化する。すべての材料がなめらかになるまで混ぜ合わせる。サラダのドレッシングより少し濃い粘度にする。冷ましてから、スクイズボトルに入れて保存する。



### 和牛の部位: シントマ

#### 和牛への思い

長年、和牛の様々な部位を扱ってきました。その中で、何度も日本の和牛生産地を訪問する機会がありました。より多くの多様な和牛部位、特にあまり流通していない部位を、米国で提供したいという思いを持っていました。今回のような機会をいただき、多くのシェフに和牛を紹介することができることを光栄に思います。和牛を使って即興ジャズのように調理をしてもいいでしょう、しかし最もシンプルな調理法でこそ最もその輝きを増すと思います。和牛の品質に裏付けられるものは根強く、だからこそ私もまた使用し続けたいと考えるのです。

#### 和牛の部位特性

和牛のシントマは他の部位に比べ、比較的歯応えがあります。正しい調理で、ミディアムに焼くと良いでしょう。今回は、気軽に楽しんでいただけるビストロメニューのように、パストラミスライスに漬け込み、スライスしました。和牛の取り扱い方や手法には正しい方法があります。筋繊維を断つようにスライスしたシントマは、ほぼ完璧な仕上がりで、脂のつき方、焼き方など、まさにA5和牛の味と食感が表現されました。

## OMRI AFLALO

@foodlife80

モロッコ系アメリカ人1世のオムリ・アフラル氏は、オーランドでモロッコ伝統料理を作る家族に囲まれて育ちました。フランスの文化や料理技術に深く傾倒し、料理に対する知識を深め、ワシントンDCのCitronelleや、ロサンゼルスCitrus（「ライジングスターシェフ」と3つ星を獲得）でシェフを務め、ジェームズ・ビアード賞を受賞したシェフの指導のもと、さらに腕を磨きました。Bourbon Steakは彼の指揮のもと、3つ星「ベストニューレストラン」を維持し「サンフランシスコのトップ100レストラン」にも選ばれています。その後、サンフランシスコのWayfare Tavernのチームに加わりました。タイラー・フロレンス氏と協力し、メニューの考案、キッチン設計、イベントスペースThe Sequoiaを開きました。

### Tribune

401 13th St  
Oakland, CA 94612

@tribuneoakland

