



和牛のポッリート・ミスト

和牛のポッリート・ミスト、西洋ネギ、エリンギ、ファッコ、丸ニンジン、サルサヴェルデ添え

材料

和牛のポッリート・ミスト

和牛ソトモモ／オリーブオイル／
玉ネギ（皮をむいてさいの目に切る）／
ニンニク（つぶしたもの）／
タイム 2〜3本／辛口白ワイン／
ビーフストック／塩／
挽きたての黒胡椒

野菜の付け合せ

西洋ネギ（1cm程度の小口切り）／
フィンガリングポテト（皮をむき、柔らかくな
るまで茹でたもの）／ファッコ（パッケージの
説明に従って調理する）／
エリンギ（切り落として半分に切る）／
丸ニンジン（半分に切る）／
オリーブオイル／塩／挽きたての黒胡椒

サルサヴェルデ

イタリアンパセリ（大きい茎を取り除く）／
バジル（大きい茎を取り除く）／
ケッパー／アンチョビフィレ／ニンニク／
レモンの皮のすりおろし／
ディジョンマスタード／エクストラバージン
オリーブオイル（適量）／粗塩／
挽きたての黒胡椒

調理手順

和牛ポッリート・ミスト: キャセロールにオリーブオイルを入れ、中火で熱する。牛肉に塩・胡椒をし、キャセロールに入れる。両面を8分ほど焼く。和牛を別の皿に移し、野菜とタイムを加え、キャセロールに入れる。5〜6分、または野菜がキャラメル色になるまで炒める。ワインを加えて煮詰める。和牛を戻し、ビーフストックを加える。蓋をして、弱火で80℃程度の温度で煮詰める。肉全体が柔らかくなるまで約2時間〜2時間半煮込む。肉を取り出し、煮汁が半分になるまで煮詰める。煮汁を濾したら和牛を戻し、温めておく。味付けはお好みで。

野菜の付け合せ: 塩を加えた水を鍋に入れ、強火で西洋ネギを柔らかくなるまで茹でる。スプーンですくって取り出し、氷水につけると色が鮮やかになる。次にニンジンを加え、柔らかくなるまで茹で、水気を切る。フライパンでオリーブオイルを熱し、季節のキノコとして今回はエリンギを炒める。この際、切り口を下にして焼く。焼き色がついたら裏返し、6〜8分ほど焼く。

サルサヴェルデ: 小さな鍋に水を入れて沸騰させる。あらかじめ氷水を用意する。パセリとバジルを鍋に入れ、20秒程しんなりするまで茹でる。水気を切り、すぐに氷水につけると色が鮮やかになる。水気を切り、軽く絞る。オリーブオイル以外の材料をミキサーに入れ、高速でブレンドし、ゆっくりとオイルを加えながら滑らかに乳化したソースにし、塩と胡椒で味を調える。

盛り付け: 小さな鍋にファッコを入れ、スプーン2〜3杯の煮汁を加えて加熱する。その後、中火にかける。塩・胡椒で味を調え、キャセロールに野菜を加え、ゆっくりと煮立たせる。浅い器に牛肉、野菜、ファッコの順に並べ、煮汁を入れる。サイドにサルサヴェルデを添える。



和牛の部位: ソトモモ

和牛への思い

これまで和牛は定番メニューとしては扱っていませんでしたが、今回の経験から和牛の料理レパートリーを増やし、独自のアレンジを加えることができたことを光栄に思います。多くのお客様が、和牛への理解をその品質と結びつけていることを実感しています。このプロジェクトを通して、100年以上続く和牛の血統と伝統について、私や私のチームの意識を大いに高めてくれました。品質や流通などに関しても様々な興味が湧き、より和牛について調べてみたくなる、とても良い経験でした。

和牛の部位特性

ステーキなどで見る、人気のA5ランクのサーロインなどが、私の和牛に対する一般的なイメージでした。今回ソトモモを使うということで、当初は生でいただくクルードやカルパッチョを考えていましたが、最終的にはバラ肉の調理法に似た、煮込む方法にたどり着きました。イタリア料理のポッリート・ミストという、いろいろな肉の煮込み料理では、モモ肉を煮込むと非常に柔らかくなり、煮崩れしそうです。しかし、和牛の肉は全く違い、形が崩れず、牛肉の旨味が凝縮されていて、とても美味しく仕上がりました。私たちのチームは、上質な和牛の新しい魅力を体験することができました。

ALFRED PORTALE

@chefalfredportale

シェフのアルフレッド・ポータル氏は、数々の賞を受賞したシェフであり、レストラン経営者、料理本の著者でもあります。フランスでは、ミッシェル・ゲラル、ピエール・トロワグロ、ジャック・マキシマンという偉大なシェフに師事し、フランス料理の伝統的な技術を習得しました。農家や専門店から上質な食材を調達することに力を注ぎ、ニュー・アメリカン料理の現代的なムーブメントの、リーダーの1人として数えられるようになりました。料理人としてのキャリアの中では、ニューヨーク・タイムズ紙の3つ星評価を5回、ジェームズ・ビアード賞を3回受賞し、長年にわたってミシュランの星を獲得しています。

Portale Restaurant

126 West 18th St
New York, NY 10011

@portalerestaurant

