



和牛 "フリオ"

和牛ウチモモの低温調理と、ポテトパヴェ、野菜の煮焼きとサツマイモのピューレ添え

材料

和牛ウチモモ／塩／黒胡椒／
植物油／バター／スコッチウイスキー
ポテトパヴェ
ユーコンゴールドポテト／バター／塩／
黒胡椒／パルメザンチーズ／植物油

サツマイモのピューレ
サツマイモ／アガベ／バター／塩
野菜の煮焼き
カリフラワー／塩／植物油／
ミニキャロット／バター／タイム／ブラックペッパー

ブナシメジのバター炒め
日本茶／干しブナシメジ／
バター／塩

調理手順

- 和牛:** 余分な脂や筋を取り除き、6 オンスに切り分け、コーシャーソルトを振り、ワイヤーラックに載せて冷蔵庫で24時間休ませる。ウイスキーを火にかけてアルコールを飛ばし煮詰める。ウイスキーをチーズクロスに浸し、和牛を包み3時間置く。チーズクロスを取り除き、真空パックに入れ、130℃で1.5時間低温調理で加熱する。袋から取り出し、水分を拭き取る。油を熱して和牛のすべての面を均等に焼き、休ませる。真空低温調理で出た肉汁を濾して、中火で沸騰させた後、弱火にする。チーズクロスで濾してとっておく。
- ポテトパヴェ (前日仕込み):** オープンを350°F (約180℃) に予熱する。皮をむいて薄くスライスしたジャガイモに、生クリームをよく混ぜ合わせる。セラミック製のキャセロール皿にたっぷりバターを塗る。スライスしたジャガイモを並べ、塩、胡椒、削りたてのパルメザンチーズで味付けをする。蓋をして、1時間半または柔らかくなるまでオープンで加熱する。その後、ポテトの上にトレイと重石を置き冷蔵庫で一晩プレスして固める。
- サツマイモのピューレ:** ホイルに包んだサツマイモを炭の上で、1時間ほど全面を返しながらかく。サツマイモを軽くマッシュしてから、アガベとバターと一緒に滑らかになるまでブレンダーにかけ、塩で味を調える。
- 野菜の煮焼き:** カリフラワーをカットし、ニンジンの皮をむく。真空調理の際にとっておいた和牛の肉汁に、タイム、塩 (好み)、バター (たっぷり1つまみ) を加え、柔らかくなるまで4、5分ほど煮る。ニンジンとスプーンで取り出し、味を調える。セルリアックは汁気を切り (ソース状になるまで煮詰め、保存する)、よく水気を切る。セルリアックを中火で黄金色になるまで炒め、バターを加え、味を調える。
- ポテトパヴェ:** ポテトパヴェは1.5センチ×2センチの大きさに切る。植物油をひいたフライパンで炒め、塩で味付けする。
- ブナシメジのバター炒め:** 日本茶と干しブナシメジをボウルに入れ、15分ほど柔らかくなるまで浸しておく。ブナシメジをそっとお茶から出す。コーヒーフィルターで茶葉を濾す。食べる前に、熱したフライパンにバターを入れ、ブナシメジを2、3分炒める。味を調え、温めておく。
- 盛り付け:** 皿にサツマイモのピューレを点状に置き、ポテトパヴェ、カリフラワー、ニンジン、ブナシメジの順で盛り付ける。最後に、皿の中央にソースを敷き和牛をスライスして盛り付ける。



和牛の部位: ウチモモ

和牛への思い

以前、日本で和牛の生産地を訪れたことは、私にとって特別な経験でした。日本の文化を通して和牛の育て方を学ぶことができました。和牛という、非常に高い品質レベルの食材を扱うことができることを嬉しく思います。和牛を通して得た経験とその伝統を、私はお客様に提供しようと努めています。私の周りでも多くのシェフが和牛への関心を高めており、これからも和牛を広めていきたいと思っています。和牛は単に美しい肉というだけではなく、私にとっての和牛は、新しい体験を共有し創造するものなのです。

和牛の部位特性

モモ肉と聞くと硬い部位であることを想像してしまいがちですが、和牛のモモ肉はとても柔らかく、味も素晴らしいです。鋳鉄製のフライパンで焼き目をつけると、和牛の良さが引き立ちます。私はウルグアイ出身なので、冬の季節料理である、ウイスキーを使った短時間の乾燥熟成の手法を用いました。これによって、和牛の外側はカリッと、内側はとてもジューシーに仕上がります。この料理は、ウルグアイで冬に体を温めるために食べる料理を思い出させるもので、この和牛料理に、自分の文化を融合させることができたのは嬉しい限りです。



CESAR DE LEON TORRES

@bychef.cesar

ウルグアイ出身のシェフ、セザール・デ・レオン・トーレス氏は、料理人として20年以上の経験を積んでいます。南米で育ち、ラテンとヨーロッパの影響を受けた彼の料理は、最高級の食材を使った多様な味を生み出しています。その後、中東のリッツカールトンに移り、Cantina Kahloをオープンしました。このレストランは、フード&トラベル誌の「ベスト・インターナショナル・レストラン」と「シェフ・オブ・ザ・イヤー」を受賞しています。デ・レオン・トーレス氏は11年間にわたり、世界中のリッツ・カールトンホテルで料理の要職を務め、現在はリッツ・カールトン・サラソタに在籍しています。

The Ritz-Carlton, Sarasota

1111 Ritz Carlton Dr
Sarasota, FL 34236

@ritzcarltonsarasota