



和牛のタルタル

ガーリックチップス、洋ナシと牛肉のブリュノワーズ、米酢ドレッシング、サワードウチップス、ナスチウムと黒トリュフ添え

材料

米酢ドレッシング (1パイント)	ガーリックチップス	牛肉のブリュノワーズ
液体塩麹 125 g	ニンニク(スライス) 1 個	和牛ソトモモ(角切り) 80 g
米酢 275 g	牛乳 1 クォート	サワードウチップス
ナンブラー 20 g	洋ナシのブリュノワーズ	サワードウブレッド(スライス) 20 枚
水 15 g	洋ナシ 4 個	油/塩・コショウ
キサントラン 1 g	水 1 パイント	付け合わせ
ナツメグ(削りたて) 0.25 g	レモン汁 大さじ2	ナスチウムの葉 4 枚
		黒トリュフ(スライス) 4 枚

調理手順

米酢ドレッシング: すべての材料をハンドブレンダーで混ぜ合わせ、保存する。キサントランは精密に量る。

ガーリックチップス: ニンニクをスライスし牛乳で煮たら、濾してからトレーの上で乾燥させる。

375°F(約190°C)で軽く黄金色になるまで揚げる。

洋ナシのブリュノワーズ: 洋ナシの皮を剥いたら小角切りにしレモン汁を入れた水に入れてとっておく。

牛肉のブリュノワーズ: 熟成させた和牛ソトモモとフレッシュな和牛を小角切りにする。

肉は低温にてハーフパイントの容器で保存する。

サワードウチップス: 薄く切り出したサワードウブレッドの耳を落とし、パスタローラーで薄く伸ばす。

シートトレイに並べてオイルを塗り、塩コショウで味付けをする。375°F(約190°C)のオーブンで10分ほど焼く。

付け合わせ: 1/2インチの小さな円形のホールパンチで丸くくり抜く。



和牛の部位: ソトモモ

和牛への思い

アメリカでは和牛という、とてもリッチで脂の多い肉というイメージがあります。それは決してネガティブなことではなく、私たちはそのイメージをより良くしようと努めています。Charlie Palmerでは、和牛を扱っており、多くのメニューに取り入れています。希少で高価な部位だけでなく、様々な部位が和牛にはあります。私はこれまでのキャリアの中で和牛を使用してきましたが、エシカルな環境で飼育されている和牛や生産者には尊敬の念を抱いています。いつの日か日本を訪れ、直接見てみたいと思っています。

和牛の部位特性

この和牛モモは霜降りが素晴らしく、それでいて脂肪はそれほど多くありません。味や風味も食感も非常に良く、柔らかくて食べやすく、調理もしやすかったです。色合いも格別でした。このプロジェクトでは、すぐにステーキタルタルを作ることに決め、和牛モモ肉のユニークさと豊かな風味を引き出すことができました。和牛を扱う者として責任のある、和牛モモ肉を使ったこのプロジェクトに参加できたことは光栄でした。



HAROLD MOORE

@haroldmoore

20年以上のキャリアを持つシェフのハロルド・ムーア氏は、ニューヨークで最も有名なDaniel, Jean Georges, Marchなどの厨房で腕を磨いてきました。ムーア氏がその名を知られるようになったのは、有名な3つ星フレンチレストランのMontrachetでした。ジェームスピアード財団の「Rising Star Chef of the Year」賞にノミネートされ、ニューヨーク・タイムズ紙、フード&ワイン誌、USAトゥデイ紙で称賛されました。ニューヨークでレストランCommerceをオープンし、その後Harold's at the Arlo SohoとBistro Pierre Lapinをオープン。ニューヨーク・タイムズとミシュランガイドに掲載されました。現在、ムーア氏はCharlie Palmer Collectiveの総料理長として、自身のレストランを統括しています。

Charlie Palmer Steak

One Bryant Park
135 West 42nd St
New York, NY 10036

@charliepalmersteak

