



和牛の唐揚げ風

和牛カツレツの唐揚げ、白トリュフと黒胡椒のグレービーソース添え

材料

和牛の唐揚げ

和牛ソトモモ 4 枚(各約100 g)	重曹/ベーキングパウダー 小さじ 1/2	牛乳 2 ½ カップ
万能小麦粉 1 ½ カップ	バターミルク 1 ½ カップ	生クリーム 1/2 カップ
カンボットペッパー 小さじ 2	タバスコ 小さじ 2	白トリュフバター 大さじ 1
塩 小さじ 2	卵(大) 2 個	マダガスカル産粒胡椒 小さじ 2
スイートパプリカ 小さじ 1/2	ひまわり油 1 カップ	塩 適量
オニオンパウダー /	グレービーソース	仕上げ
ガーリックパウダー 小さじ 1/2	バター/万能小麦粉 大さじ 4	生白トリュフ 6 g

調理手順

和牛の唐揚げ: ボウルに小麦粉、胡椒半分、塩半分、パプリカ、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、重曹、ベーキングパウダーを入れて混ぜる。別のボウルにバターミルク、タバスコ、卵を入れ、泡立て器で混ぜる。和牛に塩・胡椒をし、パウダーミックス、バター液、パウダーミックス(2度目)の順に衣をつけたら10分以上置いておく。鋳鉄製のスキレットにひまわり油を入れ、330°F(約165°C)に熱する。両面を黄金色になるまで焼く。

グレービーソース: 小さい鍋にバターを入れて溶かす。2分間小麦粉と混ぜ合わせる、または小麦粉の粉っぽさがなくなるまで調理する。牛乳、生クリームの順にゆっくりと注ぎ、とろみがつくまで混ぜる。トリュフバターをのせ、仕上げに塩、胡椒で味を調える。

盛り付け: グレービーソースをかけ、テーブルサイドで新鮮なトリュフを削る。マッシュポテトとニンニク風味のインゲン豆を添えるとよい。



和牛の部位: ソトモモ

和牛への思い

ディナーにおける牛肉、特に高いグレードの和牛は素晴らしい。和牛そのものに特別感を感じますが、確信をもって調理された時に和牛はさらなる輝きを放ちます。マンハッタンのミッドタウンにある私たちのレストランには、忘れられない体験を求める多くのお客様がいらっしゃいますが、アンガスビーフと和牛を木製のプレートに並べて提供すると、お客様の顔からはその興奮が伝わってきます。伝統と文化を大切に、日本の美しく高品質な和牛を提供できることは、本当に素晴らしく光栄なことです。

和牛の部位特性

今回の和牛ソトモモに対しての個人的な感想は、ビールを飲むような気軽な感覚と、高級なシャンパンを味わうような味覚の両方を感じました。牛肉全般に関して、セカンダリーカットのような部位を使うのが好きで、面白みを感じています。そういう意味で、赤身でありながら柔らかく霜降りのソトモモは、唐揚げ風にしたカントリーフライステーキという「高級でも庶民的でもある料理」に合います。いい意味で、サシ目が粗くも、肉々しい風味がありました。和牛モモ肉は、期待していた全てを上回る、それ以上のものでした。



MICHAEL JENKINS

@chef_michael_jenkins

シェフのマイケル・ジェンキンス氏は、Butter Restaurantで料理のキャリアをスタートさせ、総料理長になるまで昇進を重ねました。彼は、Street Eats、Crossing Borders、Savorの各書籍に寄稿しています。Chopped、Cutthroat Kitchen、Beat Bobby Flay、Iron Chef Americaなどのヒット番組にも出演しています。現在は、Lola TavernaとButter Restaurantのエグゼクティブシェフを務めています。

Butter Midtown

70 W 45th St
New York, NY 10036

@butternyc