



## 和牛シントマと味噌マスタードソース

和牛シントマと味噌マスタードソース、椎茸のピューレ、梨のマリネ添え

### 材料

和牛シントマ ..... 200g	<b>洋梨のマリネ液</b>	<b>椎茸ピューレ</b>
洋梨のマリネ ..... 100g	洋梨の缶詰 / 焙煎ごま油 / 薄口醤油	椎茸 / エシャロット / ニンニク / バター /
パールオニオンのコンフィ ..... 2個入り	<b>パールオニオンのコンフィオイル</b>	ブランデー / トリュフジュース /
パールオニオンのクリスマス ..... 3g	グレープシードオイル /	トリュフの缶詰 (Truffle peelings) /
椎茸ピューレ ..... 10g	フェンネルシード / 黒胡椒の実 /	ベイリーフ / ローズマリーの小枝 /
千切りネギ ..... 3g	タイム / スターアニス /	タイムの小枝 / チキンストック /
味噌マスタードドレッシング ..... 50g	エシャロット (半分に切る) /	クレームフレーシュ
	ニンニク (横半分に切る)	<b>味噌マスタード</b>
		味噌 / デュジョンマスタード / みりん /
		日本酒 / 出汁 / バター / 米酢

### 調理手順

**洋梨マリネ液:** すべての材料をミキサーに入れてなめらかになるまで混ぜる。

**パールオニオンのコンフィオイル:** 大きな鍋にすべての材料を入れ、沸騰したら弱火で5分ほど煮る。バンマリ鍋に移して一晩寝かせる。シノワ型のストレーナーで濾して、後で使うために取っておく。

**椎茸のピューレ:** バター100gと共に椎茸をキャラメル色になるまで炒める。エシャロット、ニンニク、トリュフの缶詰を加え、残りのバターを加える。エシャロットが柔らかくなり、色がなくなるまで調理する。ブランデーを加えてフランベする。トリュフジュースと香草を加える。半分に煮詰めたら、チキンストックを加える。椎茸がつつやになるまで煮詰める。クレームフレーシュを加えたら、火からおろす。香草を取り除く。ミキサーに移し、なめらかになるまでピューレ状にする。網目の細かいこし器に通しておく。

**味噌マスタード:** フライパンで味噌を2分ほど加熱したら、デュジョンマスタード、みりん、日本酒、出汁を加える。半分に煮詰めた後、ミキサーにかける。バターと米酢を加えて混ぜる。味を調べ、目の細かいシノワ型のストレーナーで濾す。



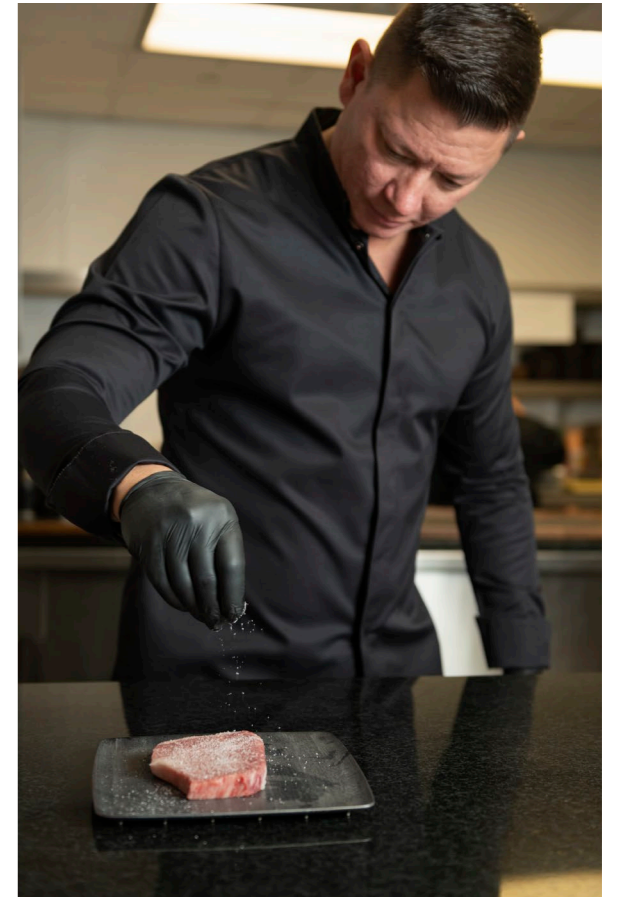
### 和牛の部位: シントマ

#### 和牛への思い

和牛は1頭1頭が大切に育てられ、肉牛生産の理想的な構造を象徴しています。何世代にもわたって磨き上げられたその血統は、世界の市場で最も美味しく人気のある牛肉を生み出しました。私は、和牛を扱うことに常に喜びを感じています。和牛は、筋肉内の脂肪が何層にも重なっているのが特徴で、まさに「自然な洗練さ」という言葉が見事にマッチしていると考えています。どのような調理法であっても、和牛は卓越した存在であり、調理して提供するのには名誉なことです。

#### 和牛の部位特性

多くの人が、和牛を想像するときに脂がのったリッチな牛肉を思い浮かべるといいます。このプロジェクトを通じて、あまり知られていない和牛の一面を探ることができたことを嬉しく思います。シントマは、サーロインやリブローズよりはるかに赤身が多いですが、驚くほど牛肉の味が濃く、和牛なのでもちろん柔らかくて美味しいです。シンプルな調理法で、椎茸や味噌などの和の食材が和牛を引き立て、和牛の別世界をお客様に紹介できました。



## SHAUN HERGATT

@shergatt

シェフのショーン・ヘルガット氏は、料理人として伝統的な技術を身に着けたシェフで、その正確な技術と絵画的な料理の表現が有名です。クイーンズランド州で育った幼少期の思い出に、現在のニューヨークでの生活からインスピレーションを得ています。自身のレストランをオープンして以来、ミシュランの2つ星を獲得し、エスクエア誌とニューヨーク・マガジン誌から「ベスト・ニュー・レストラン」を受賞しています。また、ニューヨーク・マガジン誌の「ベスト・ニュー・シェフ」にも選ばれています。この他、現在は、ザドミニクホテルで、クラシックなアメリカの味と日本料理の影響を融合させた、ミシュラン1つ星のレストランVestryを監修しています。

Vestry

246 Spring St  
New York, NY 10013

@vestrynyc

