



和牛のタルタル

和牛のタルタルと、2時間低温調理の卵と黒米パフ添え

材料

和牛 和牛シンタマ	2時間低温調理の卵 卵黄／食塩	パールオニオンのピクルス パールオニオン(皮むき)／ピクルス液
アイオリソース ローストガーリック／豆腐／ マイユ オールドスタイルマスタード／ マヨネーズ／キャノーラ油／ 赤ワインピネガー／メープルシロップ	ピクルス液 水／ホワイトピネガー／白砂糖	黒米パフ 黒米／キャノーラ油
	マスタードシードのピクルス ホワイトマスタードシード／ 水／ピクルス液	盛り付け 水菜

調理手順

和牛: 筋を取り除き、小さなサイコロ状に切って冷蔵庫で冷やしておく。

アイオリソース: 豆腐、ガーリック、マヨネーズ、赤ワインピネガー、メープルシロップを、ミキサーを強レベルで1分ほど攪拌したら、キャノーラ油をゆっくりと垂らし乳化させる。ミキシングボウルに横に置いておき、ヘラでマスタードを混ぜ合わせる。

2時間低温調理の卵: 卵をメッシュの濾し器に通して卵黄を取り出す。塩で味付けし、低温調理バッグに入れる。63℃の設定で2時間加熱する。袋を氷水で冷やしたら絞り袋に移します。

ピクルス液: すべての材料を鍋に入れ、沸騰させる。砂糖が溶けたら火からおろす。

マスタードシードのピクルス: マスタードシードを鍋に入れ、被るくらいの水を入れる。沸騰したら濾し、水洗いし、苦味がなくなるまで10回ほど繰り返す。茹でたマスタードシードを鍋に入れ、ピクルス液を入れ、蓋をする。沸騰したら冷まし、そのまま保存する。

パールオニオンのピクルス: ソース鍋にパールオニオンと被るくらいのピクルス液を入れる。沸騰したら、少し柔らかくなるまで3分ほど煮る。冷蔵庫で24時間以上保存する。パールオニオンを半分に切り、キャノーラ油をひいたフライパンで強火で焼く。オニオンを1枚ずつはがし、横に置いておく。

黒米パフ: 中型の鍋に油を入れ、460°F(約240℃)まで加熱する。ざるに少量の米を入れる。約2〜3秒揚げて膨らませる。油を切り、ペーパータオルの上に置く。米が膨らむまでこの手順を繰り返す。

盛り付け: 和牛80g、アイオリソース30g、細かく切ったエシャロット5g、細かく切ったチャイブ0.5g、マルドンソルト0.5gを混ぜる。リング型にタルタルを平らに並べ、その上に1層の黒米パフを並べます。中央に黄身をのせる。パールオニオンのピクルスを5枚、マスタードシードと水菜を添える。



和牛の部位: シンタマ

和牛への思い

私たちのレストランTuomeでは、常に進化を求めています。季節ごとにメニューを変え、お肉でも野菜でも、良いものを見つけたら使ってみます。なぜなら、さらに上を目指すチャンスが必ずあるからです。和牛はその機会を与えてくれる食材でした。和牛を生で食べることは、和牛の良さが際立ちますので、とても良い方法だと思います。今回の和牛モモ肉のプロジェクトがきっかけとなり、これまでよりもお客様が購入しやすい価格帯の和牛として、提供できる機会が増えることを願っています。

和牛の部位特性

和牛モモ肉のシンタマはとても柔らかく、驚くほど絶品なタルタルに仕上がりました。トリミング箇所も少なく、霜降りもきれいでした。牛肉を生で食べる場合、肉色が最も重要ですが、このモモ肉は素晴らしい鮮やかな色をしていました。サシの脂肪部分に関しても美味しい食感を与えることができました。これまで、サーロインなど一般的な部位を扱ってきましたが、この和牛モモ肉はとても美味しかったです。様々な部位で、美味しく調理をすることで最高の一皿ができることを知ることができました。



THOMAS CHEN

@tuomechen

シェフのトーマス・チェン氏は、高級レストランとして知られるイレブン・マディソン・パークでキャリアを積み、その後イーストビレッジにTuomeをオープンしました。Tuomeでは、食材にこだわった現代的なアメリカンメニューを提供し、伝統的な料理の背景とアジアの手法を融合させています。同店は、ニューヨークタイムズ紙で2つ星、イーター誌で4つ星の評価を受け、過去3年間はミシュランの星を獲得しています。

Tuome

536 East 5th St
New York, NY 10009

@tuomenyc