



和牛カタロースのタルタル、イクラと炙った海苔を添えて

寿司飯の上に和牛カタロースのタルタル、イクラを乗せ、炙った海苔を添えて

INGREDIENTS

和牛のタルタル

和牛カタロースのタルタル …… 260 g
 チャイブ …… 大さじ 1
 塩、黒胡椒 …… お好みで
煮切り
 醤油 …… 1/2 カップ

みりん …… 1/2 カップ

寿司飯

タマキゴールド白米 …… 1 カップ
 みりん、塩、白だし、シャンパンピネガー

イクラの醤油漬け

イクラ(洗浄済み)、日本酒、白醤油、みりん

仕上げと盛り付け

焼き海苔 …… 40 枚(5×5 インチ)
 チャイブ …… 1/2 カップ
 スダチ(生)

PREPARATION

和牛のタルタル: 混ぜて味付けをする。

煮切り: 鍋に醤油とみりんを入れ、沸騰させる。沸騰したら5分ほど煮て、鍋のまますぐに氷水で冷やす。仕上げに使うのは少量。

寿司飯: 米をザルに入れ、冷水で洗う。水が澄むまで米を研ぎ、鍋に米と水を1:1の割合で入れ、炊飯する。炊きあがったら、5分ほどそのまま蒸らしたあと、大きめのボウルに移して、冷ます。冷

めたら、みりん、塩、白だし、シャンパンピネガーでしっかりめに味付けをする。

イクラの醤油漬け: ボウルに日本酒、白醤油、みりんを入れて混ぜ合わせる。イクラを調味料に入れて、ボウルのまま冷蔵庫で1時間ほど漬けたあと、ざるで濾して、イクラを容器に保存する。漬け汁の再利用はできない。



BRANDON RICE

📍 @brandonrice123

シェフのブランドン氏は、幼少期から食への興味が強く、料理が好きな子どもでした。ニューヨーク州ハイパークのカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカで料理の学位を取得した後、スペインのレストラン「Quique Dacosta」など、ヨーロッパ中の名高い厨房で活躍しました。帰国後、ボストンの有名店「Clio」で修行した後、サンフランシスコの「Coi」で働き、北カリフォルニアの料理に初めて触れることとなります。その中で、オーナーシェフのダニエル・パターソン氏が地元の新鮮な食材にこだわる姿勢を目の当たりにし、当地を自分の故郷にしたいと思い始めます。その後、サンフランシスコの「Rich Table」で料理長として5年半を過ごしました。ここで彼は、自分を表現する料理スタイルを見つけたのです。

📍 Ernest SF

1890 Bryant St, Suite 100, San Francisco, CA 94110

📍 @ernest.sf



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

このタルタル料理に和牛のカタロースを使用しようと思ったのは、脂肪分と風味の2つの理由があったからです。カタロースはリブローズと同じ肩の部分にあるので、同じような風味が期待できます。また、和牛のカタロースは、日本の純粋な遺伝子がもたらす素晴らしい霜降りがあります。カタロースは、煮込んだり、生で食べたり、ステーキにしたり、ミディアムレアに焼いたり、お好みの方法で調理することが可能なので、私が最も好きな部位の一つです。和牛のカタロースは、あらゆる調理法で楽しむことができる、魅力的な牛肉なのです。