



和牛カタロースのウニ握り

日本の二大輸出品である寿司と和牛の組み合わせ。大トロに匹敵する霜降りと上品な味わいの和牛カタロースに、ウニを合わせ、トリュフと海塩を乗せて

INGREDIENTS

和牛カタロース	キャビア	オリーブオイル
寿司飯	黒トリュフ	海塩
ウニ	わさび	

PREPARATION

1. 寿司飯を用意する。両手を十分に湿らせてから、小さなシャリ玉を手取る。ざっくりとした長方形の形にまとまるまで握り、左手に持ち替えて形を整える。
2. ウニはくぼんだ面を下にして、四方にかかるようにシャリ玉の上にのせる。再び指2本で包み込むようにして、ウニをシャリ玉にしっかりと押し付ける。
3. 和牛を薄く切る。
4. ウニの上に和牛をのせる。オリーブオイルを塗り、バーナーで炙る。キャビア、おろしたてのわさび、黒トリュフをのせる。フレーク状の海塩を振りかける。



PHILLIP LEE

Instagram: @phillipfranklandlee

フィリップ氏が食の世界に足を踏み入れたのは、若い血洗いとしてでした。その後、クイン・ハットフィールド氏やステファン・リヒター氏が率いるロサンゼルス一流レストランを渡り歩き、シカゴの名店「Alinea」や「L20」でも修業を積みました。妻でパティシエのマルガリータ氏とともに、2013年にスクラッチクッキングのメッカ「Scratch Bar」を、その1年後には野菜を中心としたコンセプトの「Gadarene Swine」をオープンしました。2015年、リー氏は「Scratch Bar」をビバリーヒルズからエンシノに移し、食の純度と体験を重視した完成されたコンセプトを実現させました。

📍 Scratch Bar
16101 Ventura Blvd, suite 255, encino, ca 91436

Instagram: @scratchbarkitchen



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : なし



Thoughts on Wagyu

私はいつも、日本産和牛を扱うのを楽しみにしています。和牛には、どんな牛肉料理もまったく別次元のレベルに引き上げてくれる何かがあります。脂肪分、風味、口当たりなど、どれをとっても贅沢な味わいです。一般的にカタロースは、挽肉やハンバーガー用の肉として使われますが、この部位を使って何か面白いことができないかと考えました。和牛は脂肪分が多いので、薄くスライスして、握りのように扱いました。まず包丁でたたいて柔らかくし、バーナーでさっと炙りました。その結果、ローストビーフのような風味が得られました。和牛のカタロースは、通常扱われる牛肉のカタロースでは味わえない柔らかさを持っているのです。