



## 和牛のカルネクルーダのタルタルとカルパッチョ

和牛ウデ肉のカルパッチョにカルネクルーダのタルタルを挟み込んだ美しい一品。海塩と砕いた4種の胡椒をブレンドした調味料で味付け、ラディッシュとクレソンのサラダを添えて

### INGREDIENTS

和牛ウデ	アンチョビ、ケッパー(みじん切り)、	マヨネーズ、パセリ、
エシャロット(みじん切り)、	ミニキュウリのピクルス、	チャイブ、西洋わさび(おろしたて)、
シェリービネガー、ニンニクのコンフィ	ディジョンマスタード	海塩、黒胡椒(4種)

### PREPARATION

**ウデ肉の準備:** 和牛ウデ肉を各部位に切り分ける。3つの主要な部位に切り分けたら、スジの除去とステーキの準備に進む。タルタルやラウンドステーキには赤身の多い平たい部位を、カルパッチョにはテンダーロインに近い丸い部位で、霜降りが多いものを使うとよい。切り落としは別の用途に使うことができる。

**タルタル:** タルタル用に取っておいた赤身肉を使用する。包丁の背で叩き柔らかくする。適量のレムラード・ソースや塩で味付けする。

**カルパッチョ:** 霜降りのラウンドステーキを冷やすと硬くなり、スライスしやすくなる。霜降りに沿ってスライスし、しなやかなアセテートフィルムの上にカルパッチョを並べる。2枚のカルパッチョ

が完成したら、2枚目のアセテートフィルムに挟んで密封する。平たい肉たたきでカルパッチョを軽くたたき、薄く均一にする。

**盛り付け:** カルパッチョのアセテートシートを1枚ずつはがす。パレットナイフで、タルタルソースを1枚のカルパッチョに均等に塗る。もう1枚のカルパッチョをタルタルの上に注意深く重ね、サンドイッチのように封をする。平たい肉たたきで、アセテートの上をそっと滑らせて、2枚のカルパッチョとタルタルを押し付ける。冷凍庫に入れる。固まったら、2枚のアセテートフィルムをはがし、カルネクルーダ(生肉のタルタル)をまな板に移す。端を切り落とし、取り分ける。カルネクルーダを皿に移し、西洋わさびオイルで和える。海塩と4種類の粒胡椒で味付けをする。西洋わさびとクレソンのサラダを添える。



### SETH TURIANSKY

@sethturiansky

バーモント州バーリントンで生まれ育ったシェフのセス氏が気に入っている場所は、料理、チーム、道具や技術のエネルギーに浸ることのできるキッチンです。彼の規律、好奇心、向上心、そして技術への敬意により、極上のイタリア料理、ワイン、おもてなしで知られるサンフランシスコのミシュラン2つ星レストラン「Acquerello」の料理長となることが可能となったのです。2015年、セス氏はオーナーシェフのシュゼット・グレシャム氏が率いる老舗レストラン「Acquerello」のチームに加わりました。副料理長として在籍して2年で、料理長に昇格しました。シュゼット氏と、ジェネラルマネージャーのジャンカルロ氏から、シェフとしての役割に対するより総合的なアプローチを学びました。二人は彼に、サービスについての哲学と、サービスに対する深い理解や敬意を教えたのです。

📍 Acquerello  
1722 Sacramento St. SF, CA 94109

@acquerellosf



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : なし



### Thoughts on Wagyu

ウデ肉の上ミスジを解体してみると、2つの側面があることがわかりました。1つはヒレやフィレミニオンを思わせるもので、霜降り模様と筋肉内の脂肪がとてきれいです。これはカルパッチョのように薄く叩いて食べると本当に柔らかくなるだろうと思いました。もう半分は赤身で柔らかく、こちらはタルタルにしました。このレシピは、和牛ウデ肉の上ミスジの異なる特徴や食感を楽しむことができる、生肉を用いた2種類の料理です。