



## 和牛の旨味ピューレ、 ビターグリーンレリッシュ、オセトラキャビア添え

ウデ肉のメダイオンを旨味ピューレに乗せ、キャビアをトッピングし、ハーブオイルをかけたもの

### INGREDIENTS

和牛ウデ…………… 3 オンス	ビターグリーンレリッシュ …… 6 g	ハーブオイル …………… 1 本
ピューレ …………… 10 g	ビーフジュース …………… 3 oz	オセトラキャビア…………… 6 g

### PREPARATION

**牛肉の下ごしらえ：**今回のウデ肉の加工はとてもわかりやすい。ウデ肉を肉質の部分に分割して、比較的柔らかい部位を使って塩漬けにしてインターバルクッキングという調理法を用いた。青色の弱火で3-4回仮焼した後、ローレルパウダーをまぶして炭火で仕上げる焼き戻しを行った。

**ビターグリーンレリッシュ：**濃い葉野菜とエシャロットを1：1の割合でさいの目に切る。ポートワイン、赤ワイン、赤ワイン(ヴァン)、ブドウ糖で煮詰める。ほぼ水分がなくなるまで煮詰め、冷ましてから味を調える。

**旨味ピューレ：**薄切りにしたポタンマッシュルーム、エシャロット、ニンニク、タイム、ベイリーフを混ぜ合わせ、水分がなくなるまで加熱する。ブランデーで香り付けし、マッシュルームストックを加え、水分がなくなり黒っぽくなるまで煮込む。シェリー酒と醤油で味を調える。

**ハーブオイル：**チャイブとオレガノをキャノーラオイルと混ぜる。濾して、水分がなくなるまで8分間加熱し、再びこし布に通す。



### CHARLIE MITCHELL

@chuckgood

チャーリー・ミッチェル氏は「Clover Hill」のエグゼクティブシェフ兼共同経営者です。ブルックリンにあるこの親しみやすいレストランは、洗練されたフランス料理と、新しいアメリカ料理が融合した、モダンなメニューを提供しています。デトロイトの「Forest」でキャリアをスタートさせ、そこで料理の基礎を身につけ、テクニックを磨きました。高級レストランへの憧れとディテールや素材へのこだわりから、ニューヨークの「Per Se」を含む、ミシュランの星付きレストランの舞台を目指すようになりました。2020年、彼はワシントンD.C.に移り「Jônt」をオープンし、ミシュラン2つ星を獲得しました。ニューヨークに戻った後「One White Street」のチームに加わり、その後「Clover Hill」の再オープンを指揮しました。

**Clover Hill**  
20 Columbia Pl, Brooklyn, NY 11201

@cloverhillbk



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く



### Thoughts on Wagyu

ウデ肉には、実はいくつかの小さなカットが含まれています。分割するとフラットアイアンステーキのように切り取ることができます。これは私の大好きな牛肉のカットで、とても柔らかいのです。ウデ肉を2つのカットに分割するのは、私にとって楽しい作業でした。和牛を準備するとき、あるお客様には1枚を、次のお客様にはもう1枚を提供できるようにしました。しかも、どれも同じ大きな筋肉からとれることは、素晴らしいと思います。この日本産和牛とのコラボレーションは、とても楽しく、やりがいのあるものでした。