



和牛ウデ肉のスパイスグリル & シトラス和牛のタルタル

- (1) 和牛ウデ肉のスパイスグリル、キュウリの酢漬け、発酵ファッコ、黒ニンニクの醤油ジェル
 (2) 和牛ウデ肉とヨーロッパアカザエビのシトラスマリネ、オクラのピクルス、フレズノチリ、海草ビールのフォカッチャ

INGREDIENTS

和牛ウデ肉	黒ニンニク	50 g	マンダリンピューレ	250 g
アボカドピューレ・キュウリの酢漬け	水	200 g	ライム果汁	80 g
黒ニンニクの醤油ジェル	寒天	7 g	レモン果汁	75 g
しょうゆ	50 g	シトラスのピューレ	ホワイトバルサミコ	25 g
バルサミコ	100 g	ブラッドオレンジピューレ	寒天・塩	
		250 g		

PREPARATION

和牛ウデ肉：ウデ肉を分割し、各部位に切り分ける。脂が多い部分はグリル用に、脂が少ない部分はタルタル用にとっておく。脂の多い肉は塩、胡椒で下味をつけ、両面焼いてキャラメリゼする。その後、160°Cのオーブンで中心がレアになるまで焼く。10分ほど休ませてからスライスする。黒ニンニク醤油ジェルが味付けになるので、スライス後に塩を足す必要はない。

タルタル：和牛の脂の少ない肉を小さいサイコロ状に切り、オリーブオイルまたはアボカドオイルで味付けし、発酵ファッコ、ライムの皮、チャイブ、塩、コショウで味を調える。ヨーロッパアカザエビは中くらいのサイコロ状に切り、レモンオイル、レモンの皮、チャイブ、塩、アレポトウガラシで味を調える。仕上げに、ビールフォカッチャを焼き、和牛のタルタル、ヨーロッパアカザエビのタルタルと重ね、各種彩り、季節のピクルス、キャビアを添える。

黒ニンニクの醤油ジェル：黒ニンニク、バルサミコ、醤油を、黒ニンニクが調味液に混ざるまでバイタミックスでピューレ状にする。黒ニンニクのピューレをソースポットに注ぎ、水と寒天を加える。イマージョンハンドブレンダーでよく混ぜたものを、3分ほど沸騰させ、寒天を十分に馴染ませる。こし器から浅めのホテルパンに流し入れ、固める。完全に固まったら、小さく角切りにする。

シトラスのピューレ：両方のピューレを半分に煮詰め、冷ます。寒天をピューレに加え、混ぜ合わせ、2分間沸騰させて馴染ませる。ホテルパンで冷ます。冷めたら適当な大きさに切り、残りの材料と一緒に手早く混ぜ合わせる。



JOE ANTHONY

@joeanthony_nyc

ジョー・アンソニー氏は、ニューヨークのミシュラン2つ星フレンチレストラン「Gabriel Kreuther」で料理長を務めています。フロリダ出身で、ミシュラン2つ星の「Daniel」や「The Modern」など、ニューヨークで最も評価の高い厨房で経験を積んできました。「Gabriel Kreuther」のオープニングスタッフとして、ルレ・エ・シャトーやAAAファイブダイヤモンドアワードなどの栄誉を獲得することに貢献しました。

Gabriel Kreuther

41 W 42nd St, New York, NY 10036

gabrielkreuther



WAGYU CUT : ウデ



COOKING METHOD : 焼く、なし



Thoughts on Wagyu

日本産和牛のウデ肉を扱うのは、初めての経験でした。良い部分を見極めて取捨選択することは、至難の業でした。脂が多い部分があれば、そのすぐ隣には赤身が並ぶこともあります。和牛について学ぶことは素晴らしい経験で、私や私のチームは、実際の料理に合わせて、和牛を最適に調理することができるようになりました。