



和牛ボロネーゼコロッケ、和牛のタルタル、 レリッシュ、和牛の雪

和牛、ポークソーセージ、パンチェッタ、ポテト、パルミジャーノ・レッジャーノを組み合わせた和牛カタロースのコロッケは、和風イタリアンの代表的な料理。和牛の脂と柔らかさが、他の食材にとてもよく合う。揚げたてのコロッケに、和牛のタルタルと牛脂の雪をのせて

INGREDIENTS

和牛ボロネーゼ

和牛カタロース(手切り)、ポークソーセージ、パンチェッタ(さいの目切り)、豚皮、ソフリット、和牛脂(乾燥熟成)、

トマトソース、白ワイン、ニンニク(マイクロプラン、生)、白味噌、生クリーム、ごま油、醤油出汁、挽き黒胡椒

コロッケ

ラセットポテト、ガーリックコンフィ、生クリーム、バター、ジンジャーパウダー、塩、パルミジャーノ・レッジャーノ、全卵

PREPARATION

1. 和牛、ポークソーセージ、パンチェッタを強く炙り、味噌と乾燥熟成和牛脂を加えて強火でキャラメリゼする。生ニンニクをみじん切りにし、ソフリットを加えて、白ワインと醤油出汁を加え、豚皮(大)を丸ごと1枚入れる。次にトマトソースとごま油を加えてじっくりと2-3時間煮込む。必要に応じて水またはブイヨンを加える。豚皮を取り除いて、仕上げに生クリームと挽き黒胡椒で味を調える。ハンドブレンダーでボロネーゼを軽くかき混ぜる。冷めたら、コロッケを作るために取っておく。
2. ジャガイモは塩を加えたお湯で柔らかくなるまで茹でる。温めた生クリームにニンニクのコンフィを加え、ピューレ状にする。茹でたジャガイモ、角切りにしたバター、温めた生クリームをマッシャーにかける。パルミジャーノ・レッジャーノ、塩、生姜パウダーを加えて混ぜる。全卵6個を加え、更に混ぜ合わせる。冷まして、コロッケを作るために取っておく。
3. ポテトミックス5gとボロネーゼ7gを用意する。ポテトミックスの中にボロネーゼを入れ、しっかり包み、ボール状にし冷凍する。小麦粉、卵、パン粉の順でパン粉をつけ、キツネ色になるまで190℃で揚げる。
4. タルタルに使うために、カタロースから一番きれいな部分を取り出し、タルタル用に最適な小さなサイコロ状にカットする。さいの目に切った和牛1/2カップとレリッシュミックス30グラムを混ぜ合わせる。次にヴィネグレットソースを20グラム加えて、塩と黒胡椒でタルタルの味を調える。乾燥熟成和牛の端材をタイムとニンニクで柔らかくする。脂を濾して、タピオカマルトデキストリンと混ぜ、雪のような硬さにする。



ROBBIE FELICE

Instagram @robbiefelice

シェフのロビー氏は、彼の父親であるジョー・フェリーチェ氏が複数のレストランを経営していたため、まだ歩く前からレストランで過ごしていました。レストラン業界に慣れ親しんだ幼少期を過ごした後、彼はカリナリー・インスティテュート・オブアメリカに入学し、2011年に卒業しました。その後、ニューヨークの伝説的なレストラン「Babbo」とラスベガスの「B&B Ristorante」で何年も働き、副料理長になるとともに、ラスベガスの多くの店舗で塩漬け肉料理(Salumi)を手掛けてきました。

Viaggio Ristorante
1055 Hamburg Turnpike, Wayne, NJ, 07470

Instagram @viaggio_ristorante



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 炙る、揚げる、なし



Thoughts on Wagyu

初めて日本産和牛のカタロースを手にしたとき、私はこれをどう扱うかとても長い間思案しました。カタロースの良いところは、多様な肉質や部位が含まれている点です。その中から、脂肪の多い部分を取り出し、ドライエイジングしました。そして、もう少し脂肪がついた、筋が多い部分を切り分けて、コロッケ用の和牛ボロネーゼを作りました。カタロースの中には、信じられないような霜降りの入った素晴らしい肉質のカットがあり、これを和牛のタルタルにして付け合せにしました。