和牛のロースト《西洋わさびとカルダモン》、赤玉ねぎのスビーズ、煮詰めたソース

赤玉ねぎを１００度、４０分真空状態で蒸し、ピュレを作る。
スモークソルト、カルダモン、西洋わさびと和牛のフィレをさっと焼き、薄切りし、小さなクルトン、カルダモン、ワケギを添える。
カリカリのクルトンと西洋わさびの香りは柔らくとろける和牛にとてもよく合う。
エシャロット、赤ワイン、紫マスタードとフォンブラン（褐色の出汁）で作ったボルドーソースと一緒に提供する。

Chef's Comments

日本産和牛に多くの特性を見出す。並外れた柔らかさ、非常に際立った香り、繊細な繊維質…。同時に、通常煮込み料理に使う肩肉などの部位をシンプルにオーブンで焼き、アルザス地方の伝統的な食材、西洋ワサビやカルダモンと合わせた。

Stephan Schneider（ステファン・シュナイダー）

Auberge St-Walfrid

ロレーヌ地方の1つ星「オーベルニュ・サン・ワルフリッド」のシェフ。
家族の伝統と本物を守りながら、常に新しい食材を的確に取り入れている。