chef **Michael Cimarusti**

2019年ジェームズ・ビアード「ベスト・シェフ：ウエスト」賞を受賞したエグゼクティブ・シェフ兼レストラン経営者のマイケル・チマルスティ氏は、海の幸に対する彼の知識と感謝の気持ち、持続可能な水産業への擁護の姿勢を、どの料理にも反映させています。シーフードレストランでありながら、日本産和牛もメニューに取り入れています。アメリカ料理学校を優等で卒業し、数々の賞を受賞した有名シェフたちと共に仕事をした後、ミシュランの2つ星をはじめとする多くの賞を受賞するなど、高い評価を得てきました。

@cimarustila

Providence

5955 Melrose Ave.
Los Angeles, California 90038

@providencela

和牛のグリル

サツマイモ、千鳥ケールに和牛ビネグレットソースをかけて

by Michael Cimarusti

一頭一頭まで、しっかりとトレーサビリティーを確保した日本の和牛を使用しています。
日本産和牛の旨みと調和した、温かみのある味わいのレシピをお届けします。

材料 (4人分)

部位: **Striploin**

- 和牛サーロイン 20オンス
  (トリミング済、1インチ厚)
- サツマイモ(小)..約4個(各2オンス)
- 千鳥ケール 4オンス
  (茎を取り除いて洗ったもの)
- ニンニク.....数片
- タイム 2本
- ベイリーフ 1枚
- 熟成バルサミコ酢 約1オンス
- 和牛の脂.....約3オンス
- 海塩・削りたての黒コショウ

調理手順

1. まずは、和牛の脂を取り外します。牛脂は弱火で焼き色がつき始め、最終的にはカリカリになるまで脂を出し切ります。最後の盛り付けに使います。

2. オーブンを350° Fに熱し、炭火にかけます。サツマイモに細かい穴を開け、溶かした和牛の脂で揉み込み、海塩で味付けします。アルミパウチにタイム、ローリエ、ニンニクを入れ、40分ほどオーブンで焼きます。サツマイモを冷ましたら、半分に切り、塩で味付けします。ニンニクは盛り付け用に取っておきます。ケールは水洗いし、硬い茎を取り除き、水気を拭き取り、ボウルに入れます。

3. 和牛は焼く1時間前に冷蔵庫から取り出します。和牛の両面に海塩と挽きたての黒コショウで下味をつけます。焼くときは焦げすぎないように、必要に応じて裏返しながら焼きます。しっかりと火が通ったら取り出し、最低でも5分は和牛を休ませます。

4. スキレットで焼いたサツマイモの両面がキャラメライズしたら、和牛脂を軽くまぶしてしっとりとさせます。ケールの葉を海塩と挽きたての胡椒で下味をつけ、和牛の脂とニンニクでソテーします。サツマイモに焼き色がついたら、グリルから取り出し、和牛の脂をあらためて塗り、海塩で味を調えます。

5. 盛り付ける前に、和牛をグリルに戻して再加熱してからスライスします。皿には、和牛とローストしたサツマイモ、ニンニク、ケールを盛り付けます。小さなボウルに残りの和牛の脂を入れ、熟成酢を加えて泡立て、ビネグレットを作ります。ビネグレットのソースで皿を飾り、和牛の上からも適度にソースをかけます。

シェフからのコメント・想い

イタリア人の家庭で育った私にとって、初めて食べた和牛は本当に魔法のようでした。和牛は今でも私の喜びであり、世界で最も上質な牛肉です。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube