



# 酔いどれ和牛の炙り

by Melissa Perfit

「謙虚に、そして一生懸命に」和牛の本来持つ輝きや魅力を余計な飾り付けをせず、その繊細さとニュアンスを尊敬の念を持って伝えていきたいです。

## 材料 (4人分)

部位: Chuck roll, Wagyu Tallow

黄玉ねぎのスービーズソース	日本酒マリネ調味料	チリオイル
黄玉ねぎ.....2個	生姜.....50g	キャノーラ油.....1パイント
バター.....1/4カップ	日本酒.....1L	乾燥唐辛子 アルボル.....4個
生クリーム.....大さじ1		
塩.....小さじ1		

## 調理手順

- 酔いどれ和牛の炙り
  1. 和牛の両面にしっかりと下味をつけておきます。
  2. 浅鍋に和牛の脂を大さじ1杯程度を溶かし、スライスして味付けしたエリンギを加えます。中火で焼き色がつき、和牛の脂を吸収されるまで加熱します。エリンギを鍋から取り出し、脂をキッチンペーパーに流し取ります。残った脂は鍋に残しておきます。
  3. 和牛を中火から強火で、肉に焼き色がつき、脂がカラメル状になるまで両面を焼きます。各面1分以内でOKです。肉をフライパンから取り出し、日本酒と生姜のマリネ調味液に浸します。
  4. お皿に大さじ1杯程度のスービーズソースを敷き、その上にエリンギを盛り付け海塩で味を整えます。
  5. ソテーパンを強火に戻します。和牛をマリネ液から取り出し、再び手早く両面を焼きます。火を止め、30秒ほど休ませてからスライスします。5~6等分に切り、お皿に盛り付け、スービーズとエリンギの横に盛り付けて海塩を振ります。
  6. 仕上げにチリオイルを皿の周り料理の上に垂らしかけます。
- スービーズ
  1. 小鍋にバターを溶かし、色がつく前に火を止めておきます。
  2. 玉ねぎを半月切りにし、バターを入れて弱火にかけ、時々かき混ぜながら、半透明になるまで炒めます。
  3. 玉ねぎとバターをスティックまたはスタンドブレンダーで滑らかになるまで混ぜます。目の細かい網目のこし器に通し、生クリームと塩で味を調えます。
- 日本酒マリネ調味料
  1. 生姜を潰し、酒と一緒に鍋に加えます。
  2. 半分まで煮詰め、生姜をこし冷まします。
- チリオイル
  1. ストープの上でゆっくりと油を熱し、アルボルチリと種を割って油に入れ、弱火で30分ほど煮ます。
  2. 火を止めて、さらに30分ほど置きます。チリスを濾し、油を冷まします。

## シェフからのコメント・想い

和牛の解体やカットなどを学ぶことにより、和牛という食材への理解が高まりました。和牛は、品種や料理に使用する部位によって、そのニュアンスが異なる本当に特別な牛肉だと思います。素材の味を壊すことなく、引き立てることが肝心です。



Chef's Interview & Cooking Scene on YouTube



### *chef* Melissa Perfit

シェフのメリッサ・ペルフィット氏は、サンフランシスコで最も有名な料理人の下で修業を積み、料理の腕を磨き上げてきました。現在は、サンフランシスコの人気キッチン「エグゼクティブシェフ」を務めています。トップシェフ シーズン15にも出場したペルフィット氏は、カリフォルニア料理とシーフードの専門知識でも高く評価されています。

@jefaperfit

**Sister**

3308 Grand Ave.  
Oakland, California 94612

@sisterrestaurant