chef Matt Abdoo

マット・アブドゥー氏は、ニューヨークのブルックリンで絶大の人気を誇るBBQスタイルのレストラン「Pig Beach」のシェフ兼共同経営者です。彼は、シェフとしての腕を磨きながら、有名BBQチームの中でBBQの腕を磨き、世界的なBBQ大会において初出場ながら名誉ある賞を受賞しました。アブドゥー氏は、多くの著名なシェフと一緒に仕事をしてきたキャリアがありますが、幼少期にミートボールや自家製パスタを祖母と一緒に作った時から料理の修行は始まりました。現在は、数多くのアメリカのテレビ番組やイベント等に頻繁にゲストシェフとして出演しています。

@mattabdoo

Pig Beach BBQ

480 Union Street
Brooklyn, New York 11231

@pigbeachnyc

和牛フィレミニョンのBBQグリル

チミチュリソース

by Matt Abdoo

大切に育成された最高の食材を最大限に引き出すためベストを尽くします。
和牛の料理としては一風変わったアプローチではありますが、南米スタイルのチミチュリソースが
和牛のグリルによく合い肉の旨みをしっかりと引き出してくれます。

材料 (2〜4人分) 下ごしらえ時間:10分　調理時間:12〜15分

部位: **Fillet**

チミチュリソース

- パセリ(みじん切り) .....¼カップ
- ミント(みじん切り).....大さじ2
- 赤ワインビネガー.....大さじ2
- ニンニクの房(みじん切り) 3個
- エシャロット(褐色) 大さじ2
- ドライオレガノ 小さじ1
- チリフレーク.....小さじ1.5
- レモン汁 ..... レモン½個
- レモンの皮.....各1個
- オリーブオイル .....¼カップ
- コーシャーソルト.....小さじ1.5
- 黒コショウ(粉) 小さじ1.5

ステーキ調味料

- コーシャーソルト.....大さじ1
- 粗びき黒コショウ 大さじ2
- 顆粒ニンニク.....小さじ1
- 顆粒玉ねぎ.....小さじ1
- ライトブラウンシュガー 小さじ1
- ハッチチリのパウダー .....小さじ½
- 乾燥タイム(挽いたもの) .....小さじ½
- 乾燥ローズマリー (挽いたもの) .....小さじ½
- 粗挽きコリアンダー .....小さじ¼
- チリフレーク.....小さじ¼
- スイートパプリカ .....小さじ¼
- アクセント..... ⅛ 小さじ

調理手順

- **チミチュリソース**
  すべての材料を混ぜ合わせ、一晩寝かせて味を調えます。
- **ステーキ用の調味料**
  すべての材料を小さなボウルに入れて混ぜ合わせ、使用するまで密閉容器に入れて保存します。
- **和牛フィレミニョン**

1. しっかりと汚れを取った清潔なグリルを強火でできるだけ熱く予熱します。グリルが熱くなったら火が上がらないよう、先にバーナーをオフにしてから張り付きを防止するためノンスティックグリルスプレーを薄くスプレーし、グリルに火を入れ直し、再び熱を加えます。
2. 和牛フィレミニョンにステーキ用の調味料をステーキ全体に均一に塗ります。
3. グリルの一番熱いスポットに、和牛フィレミニョンを置き、3分ほど焼きます。最も熱いスポットで焼き続けるために、グリル上の違うスポットに裏返します。さらに3分ほど焼いてから、弱火にします。ステーキの内部温度が115°Fになるまで、2分ごとに裏返します。
4. グリルからステーキを取り出し、5分間休ませます。ミディアムレアのステーキであれば、内部温度は120〜125°Fまで上げます。
5. スライスして、チミチュリソースをかけてお召し上がりください。

シェフからのコメント・想い

肉汁が溢れ、しっとりとした、クリーミーでまるでバターのような、とてもジューシーな和牛…。これまでの和牛の改良の経緯や生産者などのストーリー性が、すべての料理人にインスピレーションを与えてくれます。

Chef's Interview
& Cooking Scene
on YouTube