

Ρολό κατσικάκι στην κατσαρόλα, με πορτοκάλι και μρωδικά



Συνταγή: ΝΤΙΝΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Φωτογραφίες :ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Μία από τις δεκάδες συνταγές από το πασχαλινό αφιέρωμα του «Γ». Κυκλοφορεί αυτή την Κυριακή.

Υλικά

1 κατσικίσιο μπούτι περίπου 1.200 γρ., χωρίς το κόκαλο (ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας το ετοιμάσει για ρολό, δηλαδή να αφαιρέσει τα κόκαλα, να το ανοίξει και να το χτυπήσει για να πλατύνει και να λεπτύνει, όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται)

1½ κιλό μικρές στρογγυλές πατάτες, με τη φλούδα, κατά προτίμηση βιολογικές, καλά πλυμένες, ή μεγαλύτερες, καθαρισμένες και κομμένες κυδωνάτες

3 κουτ. σούπας μουστάρδα, κατά προτίμηση απαλή

2 κουτ. σούπας γιαούρτι αγελάδας, στραγγιστό

2 κουτ. σούπας φρέσκο θυμάρι (τα φύλλα), ψιλοκομμένα (εναλλακτικά βάζουμε 1 κουτ. σούπας θυμάρι ξερό, τριμμένο)

2 κουτ. σούπας φρέσκια ρίγανη, ψιλοκομμένη (εναλλακτικά, βάζουμε 1 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή, τριμμένη)

1 κουτ. σούπας πάπρικα γλυκιά, σε σκόνη

χυμός και ξύσμα από 3 πορτοκάλια ακέρωτα και κατά προτίμηση βιολογικά

200 ml λευκό, ξηρό κρασί

100 ml ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 6

Προετοιμασία 30΄ Ψήσιμο 2 ώρες+10΄

Διαδικασία:Απλώνουμε το κρέας σε μια καθαρή επιφάνεια εργασίας και το πασπαλίζουμε με το αλατοπίπερο και την πάπρικα και από τις δύο πλευρές. Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε τη μουστάρδα με το γιαούρτι και το ξύσμα πορτοκαλιού και αλείφουμε με το μείγμα την εσωτερική πλευρά του κρέατος. Το τυλίγουμε σε ρολό και το δένουμε με σπάγκο μαγειρικής, με πυκνά δεσίματα όσο καλύτερα μπορούμε (δεν πειράζει αν δεν δεθεί πάρα πολύ καλά).

Σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το ρολό για περίπου 5 - 6 λεπτά, μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε 2 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνουμε 100 ml νερό, το θυμάρι, τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι. Κατεβάζουμε τη θερμοκρασία σε χαμηλή φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

Προσθέτουμε τις πατάτες, 100 ml ζεστό νερό, αλατοπιπερώνουμε και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 45 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και οι πατάτες. Ξεσκεπάζουμε την κατσαρόλα, δυναμώνουμε τη φωτιά σε μέτρια θερμοκρασία, ρίχνουμε το χυμό πορτοκαλιού και μαγειρεύουμε για άλλα 15 λεπτά, μέχρι να αναμειχθούν τα αρώματα και οι γεύσεις και να «δέσει» ελαφρώς η σάλτσα.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε για 15 λεπτά το ρολό να «ξεκουραστεί» και να κρυώσει. Αφαιρούμε το σπάγκο, το βάζουμε σε πιατέλα και το κόβουμε σε φέτες. Σερβίρουμε με τις πατάτες και περιχυμένο με τη σάλτσα που έμεινε στην κατσαρόλα.

Πηγή: gastronomos.gr