26 Ιουλίου 2014

Αρνίσιο κότσι με χόρτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ
3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- ***Για το αρνίσιο κότσι***
    - *1,2 κιλά αρνίσιο κότσι*
    - *200 γρ. ελαιόλαδο*
    - *60 γρ. σελινόριζα, κομμένη σε χοντρά καρέ*
    - *60 γρ. κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρά καρέ*
    - *30 γρ. φινόκιο, κομμένο σε χοντρά καρέ*
    - *30 γρ. λέμον γκρας*
    - *65 γρ. πράσο, κομμένο σε χοντρά καρέ*
    - *25 γρ. σκόρδο, καθαρισμένο*
    - *80 γρ. λευκό κρασί*
    - *800 γρ. ζωμό κοτόπουλο*
    - *1 γρ. λουίζα, αποξηραμένη*
    - *8 γρ. ξύσμα λεμόνι*

    - *αλάτι*
- ***Για τα χόρτα και το τελείωμα του πιάτου***
    - *40 γρ. ελαιόλαδο*
    - *80 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο*
    - *160 γρ. σπανάκι*
    - *20 γρ. καυκαλήθρες*
    - *320 γρ. σταμναγκάθι, βρασμένο*
    - *160 γρ. σελινόριζα, κομμένη σε μέτρια καρέ και βρασμένη*
    - *10 γρ. χυμό λεμόνι*
    - *σάλτσα από το αρνίσιο κότσι*
    - *8 γρ. ξύσμα λεμόνι*
    - *5 γρ. μάραθο, ψιλοκομμένο*
    - *5 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο*
    - *80 γρ. βούτυρο*
    - *αλάτι*

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το αρνίσιο κότσι

Αλατίζουμε το αρνί από όλες τις πλευρές. Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του ελαιόλαδου και σοτάρουμε το κρέας μέχρι να πάρει καλό χρώμα από όλες τις πλευρές. Το κρατάμε σε μια άκρη και πετάμε τα λίπη από την κατσαρόλα.
Ρίχνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ιδρώνουμε τη σελινόριζα, το κρεμμύδι, το φινόκιο, το πράσο και το λέμον γκρας. Προσθέτουμε το σκόρδο και μόλις μυρίσει σβήνουμε με το κρασί. Όταν εξατμιστεί, ρίχνουμε τον ζωμό κοτόπουλο και το κρέας και αλατίζουμε. Φέρνουμε σε βρασμό, χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τη λουίζα και το ξύσμα του λεμονιού. Μαγειρεύουμε με σκεπασμένη την κατσαρόλα σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Εναλλακτικά, τοποθετούμε σε ταψί και ψήνουμε σκεπασμένο στον φούρνο στους 140°C.
Στη συνέχεια σουρώνουμε τον ζωμό και κρατάμε στην άκρη το αρνί. Επαναφέρουμε τον ζωμό στην κατσαρόλα και μαγειρεύουμε μέχρι να συμπυκνωθεί περίπου στο μισό (ξαφρίζοντας και αφαιρώντας το λίπος κατά τη διάρκεια).

Για τα χόρτα και το τελείωμα του πιάτου

Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το

ελαιόλαδο, σοτάρουμε το κρεμμύδι, το σπανάκι και τις καυκαλήθρες και αλατίζουμε. Μεταφέρουμε τα χόρτα στην κατσαρόλα με τον συμπυκνωμένο ζωμό του μαγειρέματος, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά και μαγειρεύουμε μέχρι να γλασάρει. Επαναφέρουμε το κρέας στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε καλά.

Πηγή: *yiannislucacos.gr*