1 Μαΐου 2016

Αρνί γεμιστό με μελιτζάνες και γραβιέρα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

Photo credit: G. Drakopoulos – Food Styling: T. Webb

Συστατικά

- 1 αρνίσιο μπούτι
- 10 κλαράκια φρέσκο δενδρολίβανο
- 5-10 σκελίδες σκόρδο
- ελαιόλαδο
- 3-4 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- 300 γρ γραβιέρα Κρήτης
- αλάτι
- πιπέρι
- 3 μελιτζάνες φλάσκες
- 1 κιλό πατάτες μικρές στρογγυλές

3 ώρες
Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfddfb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή
Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown
2
Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Καθαρίζουμε το μπούτι από τα περιττά λίπη και με τη βοήθεια ενός καλού μαχαιριού το ανοίγουμε όσο περισσότερο μπορούμε ώστε να γίνει αρκετά και ομοιόμορφα λεπτό. Αν δεν μπορούμε να το κάνουμε εμείς ζητάμε από το χασάπη μας να το κάνει.
- Μπορούμε να αφήσουμε το κάτω κάτω κόκαλο και να μην το αφαιρέσουμε γιατί θα είναι πιο όμορφο στο σερβίρισμα.
- Βάζουμε τις πατάτες σε μια κατσαρόλα με μπόλικο νερό και αλάτι να βράσουν μέχρι να είναι σχεδόν έτοιμες. Αφαιρούμε και στραγγίζουμε.
- Κόβουμε τις μελιτζάνες σε κάθετες φέτες πάχους 5 χιλιοστών περίπου και τις αλατοπιπερώνουμε. Αν είναι πικρές τις ξεπικρίζουμε για καμιά ώρα αφήνοντάς τες να στραγγίξουν σε ένα τρυπητό με λίγο αλάτι. Ξεπλένουμε και τις λαδώνουμε λίγο με το χέρι.
- Σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι τηγανίζουμε ελαφρά τις μελιτζάνες μέχρι να πάρουν χρώμα και να μαλακώσουν πολύ λίγο. Αφαιρούμε και κρατάμε στο πλάι.
- Κόβουμε μια στρώση αλουμινόχαρτο με διπλάσιο πλάτος και λίγο περισσότερο μήκος από το αρνάκι μας και το βάζουμε στον πάγκο.
- Πάνω του βάζουμε λαδόκολλα σε μήκος και πλάτος λίγο μικρότερο από το αλουμινόχαρτο.
- Πάνω στη λαδόκολλα ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο, μερικά κλωνάρια από το δενδρολίβανο, ένα δυό σκελίδες σκόρδου, αλάτι και πιπέρι. Πάνω σε αυτό βάζουμε το κρέας και το αλατοπιπερώνουμε ελαφρά.
- Στο μούλτι χτυπάμε 5-6 κλαράκια δεντρολίβανου με τη φρυγανιά και το σκόρδο για να γίνει τρίμμα. .
- Αυτό το τρίμμα το βάζουμε πάνω στο κρέας και το πατάμε ελαφρά με τα χέρια ώστε να κάτσει πάνω στο κρέας. Ρίχνουμε και λίγο ελαιόλαδο από πάνω για να κολλήσει καλύτερα. Από πάνω τρίβουμε το μισό τυρί.
- Πάνω από αυτό βάζουμε τις μελιτζάνες έτσι ώστε η μια να επικαλύπτει την

άλλη ελαφρά.

- Τρίβουμε πάνω από τις μελιτζάνες και το υπόλοιπο τυρί.
- Τυλίγουμε το κρέας σε ρολό. Αν έχουμε σπάγκο, που καλό είναι να έχουμε, δένουμε μερικές φορές το κρέας για να μην ανοίξει. Τυλίγουμε το κρέας με το χαρτί και το αλουμινόχαρτο και το βάζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 185 βαθμούς για 2 ώρες. Εναλλακτικά, αν δεν έχουμε σπάγκο, τυλίγουμε το κρέας σφιχτά με τη βοήθεια του αλουμινόχαρτου και του χαρτιού. Προσέχουμε όμως κατά τη μεταφορά του στο φούρνο.
- Ψήνουμε το κρέας απευθείας πάνω σε σχάρα. Καλό θα είναι από κάτω να υπάρχει ταψί για να τρέχουν τα λίπη. Στις δύο ώρες αφαιρουμε από το φούρνο, ανοίγουμε το αλουμινόχαρτο και το χαρτί, γυρνάμε το κρέας με την πέτσα προς τα πάνω και ψήνουμε για κανένα μισάωρο ακόμα ώστε να πάρει καλό χρώμα.
- Αφαιρούμε από το φούρνο, αφήνουμε το κρέας να ξεκουραστεί για κανένα μισάωρο και μετά κόβουμε σε κομμάτια.
- Εν τω μεταξύ τις πατάτες που έχουν βράσει τις σπάω ελαφρά με το χέρι και τις σοτάρουμε σε καυτό τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο, δεντρολίβανο και καμιά σκελίδα σκόρδο μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Πηγή: akispetretzikis.com