



Αρνάκι Ελασσόνας ΠΟΠ με συκωταριά, ρύζι και κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ

Γεμιστό στήθος αρνιού που ετοιμάζεται εύκολα, χωρίς ραφίματα, και σιγοψήνεται μέσα σε γάστρα.

Για 5 άτομα

για το αρνί

1 κομμάτι στήθος από αρνάκι Ελασσόνας ΠΟΠ περίπου 3,5-4 κιλά, μαζί με το λαιμό του, λίγο λιγότερο δηλαδή από μισό αρνί

ξίδι και χυμός ενός λεμονιού για το πλύσιμό του

2 κουταλιές τριμμένο θυμάρι

1 κουταλιά κύμινο

2 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλιά φρέσκο βούτυρο

αλάτι, μαύρο πιπέρι

για τη γέμιση

250 γρ. ψιλοκομμένα κομμάτια από τη συκωταριά του αρνιού (το υπόλοιπο το βάζουμε στην κατάψυξη για μελλοντικό μαγείρεμα)

τα ψαχνά του λαιμού

100 γρ. κεφαλογραβιέρα ΠΟΠ

4 φρέσκα κρεμμυδάκια

1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο άνηθο και μαϊντανό

½ φλιτζάνι ρύζι καρολίνα

2 κουταλιές ελαιόλαδο

αλάτι

μαύρο πιπέρι

για το ζωμό (είναι προαιρετικός)

το λαιμό

τις ουρίτσες από τα κρεμμυδάκια

κλωναράκια θυμαριού

2-3 φύλλα φασκόμηλου

1 κουταλιά αρωματικά για ρόφημα (τσάι του βουνού, φλαμούρι)

αλάτι, μαύρο πιπέρι

6 μέτριες πατάτες

για τη σάλτσα

το ζωμό από το ταψί του ψησίματος

1 ποτήρι κόκκινο ξηρό κρασί από την ποικιλία του ξινόμαυρου

Τι κάνω:

Από την προηγούμενη μέρα βάζω να βράσουν τα υλικά του ζωμού σε χαμηλή θερμοκρασία για 2 περίπου ώρες.

Καθαρίζω το αρνάκι από τριχούλες και το πλένω καλά με νερό και ξίδι. Το κομμάτι του στήθους είναι κομμένο λίγο κάτω από τα πλευρά χωρίς την κοιλιά του και σχηματίζει ένα αρκετά μεγάλο άνοιγμα για τη γέμιση.

Στη συνέχεια το τρίβω καλά-καλά μέσω έξω με το ελαιόλαδο, το βούτυρο, το λεμόνι, το θυμάρι, το κύμινο, αλάτι και πιπέρι και το αφήνω σκεπασμένο, εκτός ψυγείου.

Βάζω νερό να βράσει, προσθέτω τη συκωταριά και την αφήνω να πάρει κάποιες βράσεις μέχρι να αλλάξει χρώμα. Τη στραγγίζω και την κόβω σε μικρά κομματάκια. Κρατώ για τη γέμιση 250 γρ. (περίπου 1 φλιτζάνι και τα υπόλοιπα στην κατάψυξη) και ετοιμάζω τα υπόλοιπα υλικά.

Πλένω τα κρεμμυδάκια και τα αρωματικά, τα ψιλοκόβω και τα ανήνω στο ελαιόλαδο, σε χαμηλή θερμοκρασία. Προσθέτω τα συκωτάκια και σιγοβράζω μέχρι να σωθούν τα ζουμάκια τους. Καθαρίζω και πλένω το ρύζι και το προσθέτω στη γέμιση μαζί με 1 φλιτζάνι ζεστό ζωμό και τα μπαχαρικά.

Αφού απορροφήσει το ρύζι όλα τα υγρά, κλείνω τη θερμοκρασία και το αφήνω να κρυώσει. Κόβω σε μικρά κομματάκια την κεφαλογραβιέρα και την ανακατεύω με το ρύζι. Γεμίζω το στήθος και για να μη φύγει η γέμιση κατά τη διάρκεια του ψησίματος κλείνω το άνοιγμα σπρώχνοντας προς τα μέσα ένα κομμάτι βρεγμένου λαδόχαρτο διπλωμένο 2-3 φορές. Κλείνω το άνοιγμα μπήγοντας 3 ξυλάκια για σουβλάκια, το ακουμπώ απαλά στη γάστρα, περικύνω με 1 φλιτζάνι ζωμό, κλείνω τη γάστρα με το καπάκι της και ψήνω σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις, στους 150° για 5 ώρες.

Κάθε μία ώρα το περιβρέχω με το ζωμό του ταψιού. Μετά από την 3 1/2 ώρες στραγγίζω τα ζουμάκια του (αν είναι αρκετά), καθαρίζω τις πατάτες, τις κόβω στη μέση, τις αλατίζω, βάζω και θυμάρι και τις αραδιάζω γύρω γύρω από το αρνί. Ανεβάζω στους 200° τη θερμοκρασία και ξεσκεπάζω τη γάστρα για να ροδίσει καλά το αρνάκι. Για να μη μου καεί το πάνω μέρος το σκεπάζω με ένα κομμάτι βρεγμένου λαδόχαρτου. Το ελέγχω κάθε τόσο και προσθέτω ζωμό αν χρειαστεί.

Βράζω τα ζουμάκια του ταψιού μαζί με τον υπόλοιπο ζωμό και το κρασί μέχρι να μελώσουν και τα σερβίρω όλα ζεστά.

Το αρνάκι και το πλούσιο κρέας του, η πικάντικη κεφαλογραβιέρα και το ρύζι με τη συκωταριά, συνοδεύονται με φρέσκο κόκκινο ξηρό κρασί από την ποικιλία του ξινόμαυρου. ◀

