

Το αρνάκι των γειτόνων: με μελιτζάνες, πιπεριές



της

Αναστασίας Λαμπρία

Πρώτη φορά αρνάκι buraniya. Μαγειρέματα της Μέσης Ανατολής, διπλανά αλλά διαφορετικά απ' τα δικά μας. Με βάθος στη γεύση με βάθος και στα αρώματα. Ποιος θα φανταζόταν ότι ο χυμός του λεμονιού πάει μαζί με τη ντομάτα; ότι την τριμμένη κανέλα, κι όχι το ξύλο που βάζουμε εδώ στα κοκκινιστικά, δεν πρέπει να την φοβόμαστε στο φαγητό; Η πρώτη μου φορά στέφθηκε με επιτυχία.

Αρνάκι με μελιτζάνες και πιπεριές

- 1 κιλό αρνάκι, ψαχνό από μπούτι κομμένο μεγάλες μπουκιές
- 3 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- ελαιόλαδο
- 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 4-5 ώριμες ντομάτες, ξεφλουδισμένες, ξεσποριασμένες και ψιλοκομμένες

- ή 1 κονσέρβα Κύκνος ντοματάκια ψιλοκομμένα
- αλάτι και πιπέρι
- χυμό από 1 λεμόνι
- 1½ κουταλιά του γλυκού κανέλα
- 1-2 γαρίφαλα
- 1-2 μπαχάρια
- 4-5 μελιτζάνες
- 4-5 κόκκινες πιπεριές
- 1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

Οι μελιτζάνες: φλάσκες (σχετικά μικρές) ή τσακώνικες, δεν έχει διαφορά. Τις έκοψα χοντρές φέτες, τις λάδωσα καλά και τις αλάτισα. (Δεν τις άφησα στο αλάτι να ξεπικρίσουν ούτε έκοψα τη φλοίδα.) Τις έψησα στο γκριλ μέχρι να πάρουν χρώμα.

Οι πιπεριές: καθαρισμένες από κοτσάνι και σπόρια και κομμένες στα δύο, βρήκαν τη θέση τους, δίπλα στις μελιτζάνες στον φούρνο. Τους έβγαλα τη φλοίδα μετά το ψήσιμο. Χρησιμοποίησα κόκκινες στενόμακρες, τύπου Φλωρίνης, αλλά την επόμενη φορά θα βάλω στρογγυλές – η σάρκα των Φλωρίνης παραείναι λεπτή.

Ροδίζω κρεμμύδι στο ζεστό ελαιόλαδο, ρίχνω τους κύβους από το αρνάκι. Μόλις αρχίσει να παίρνει χρώμα, ρίχνω και το σκόρδο (θέλει λιγότερη ώρα και δεν πρέπει να καεί). Τα αφήνω γυρνώντας πότε πότε να ροδίσουν για τα καλά και να γίνει το κρέας χρυσοκάστανο.

Τότε ρίχνω τις ντομάτες (ή τα ντοματάκια της κονσέρβας), το λεμόνι (απαραιτήτως!), αλάτι, τρίβω από τον μύλο πιπέρι, την κανέλα, μπαχάρια και γαρίφαλα. Προσθέτω νερό ώσπου σχεδόν να τα καλύπτει και αφήνω το φαί να σιγοβράζει για 1 ώρα και λίγο ακόμη. Ελέγχω με πιρούνι πόσο τρυφερό είναι το κρέας. Στα τελευταία 20 λεπτά προσθέτω στο αρνάκι τις μελιτζάνες και τις πιπεριές. Κουνάω την κατσαρόλα καλά (δεν σηκώνει ανακάτεμα με την κουτάλα εν προκειμένω) για να καλύψει η σάλτσα τα ζαρζαβατικά.

Πασπαλίζω με μαϊντανό (τον θέλω ζωντανό) και μεταφέρω στην πιατέλα. Τον μαϊντανό τον ξέχασα στον πάγκο της κουζίνας δυστυχώς...

Ένας λοφίσκος από πιλάφι είναι ό,τι πρέπει για συνοδεία.

Πηγή: bostanistas.gr