

16 Φεβρουαρίου 2020

## Αρνάκι φούρνου με πατάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Το αρνάκι φούρνου με πατάτες είναι η πλέον δοκιμασμένη συνταγή μου κι αυτή που με μικρές παραλλαγές μοιράζομαι με συνδαιτημόνες επί εικοσαετία (έχει αντέξει τεστ κοπώσεως από τρεις πρώην συζύγους και πεθερές, αν αυτό κάτι λέει... και ζητώ κατανόηση, στοργή και προδέρμ!).

Είναι ενδιαφέρον μάλιστα ότι είναι η απλούστερη συνταγή και ταυτόχρονα η πιο σίγουρη. Έτσι, μέσα στα τελευταία 4 χρόνια είναι σταθερά στις πρώτες θέσεις του ελληνικού google στην αναζήτηση για “αρνάκι με πατάτες” με πάρα πολλά θετικά σχόλια και χωρίς κανένα αρνητικό, αν σας λέει κάτι κι’ αυτό.

Το αρνάκι στο φούρνο με πατάτες έχει θέση απόλυτης οικογενειακής σταθερής σε κάθε μεγάλη εορταστική συνεύρεση. Κάτι σαν γευστικό “οικόσημο”.

Συγγενείς, γονείς, θείοι και ξαδέρφια δεν μπορούν να διανοηθούν κάλεσμα χωρίς αυτό κύριο πιάτο (αν υπήρχε αντίστοιχο facebook group θα είμασταν όλοι μέλη). Η συγκεκριμένη συνταγή, παρά ταύτα, ουδεμία σχέση έχει με την οικογενειακή παράδοση. Αποτελεί επαναστατική πράξη γευστικού αυτοπροσδιορισμού, που ευτυχώς τυγχάνει καθολικής αποδοχής, ακόμη και όσων δηλώναν ευθαρσώς ότι

“δεν τους αρέσει το αρνί”.

Θυμάμαι πολλούς καλεσμένους αρνούμενους τη γοητεία του αρνιού, οι οποίοι εντέλει ενέδωσαν για πρώτη φορά στο τραπέζι μου, μυσούμενοι ξαφνικά σε μια ηδονή πρώην ταμπού.

Χαρακτηριστικά της συνταγής:

Εξαιρετικά απλή και εύκολη συνταγή, με εγγυημένο αποτέλεσμα. Το μόνο μυστικό επιτυχίας -όπως πάντα- είναι η πρώτη ύλη: το αρνί πρέπει να είναι καλό.

Αυτό, για μένα τουλάχιστον, σημαίνει μικρό ζώο 6-7, το πολύ 8 κιλά, ντόπιο και θηλυκό, εξαιρουμένης της καλοκαιρινής περιόδου, που τα αρνιά γευστικά είναι υποδεέστερα.

Υλικά (για 6 άτομα)

3-3.5 κιλά αρνάκι (δηλαδή μισό μικρό αρνί), “σπασμένο” για φούρνο απ’ το χασάπη

4-5 σκελίδες σκόρδο

1.5 -2 κιλά πατάτες (μικρές ολόκληρες με τη φλούδα ή κανονικές κομμένες χοντρές αλλά μακρόστενες, οι λεγόμενες «κυδωνάτες»)

4 κ.γ. σκόνη μουστάρδα

1 μεγάλο ζουμερό λεμόνι στιμμένο (ή 1½ -2 μικρά)

150 ml λευκό κρασί

200 ml ελαιόλαδο

2 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο

3 κ.γ. θυμάρι

5 πρέζες αλάτι & φρεσοκτριμμένο πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C με αέρα. Αν ο φούρνος δεν διαθέτει αέρα, απλά θα πάρει επιπλέον τουλάχιστον μισή ώρα στο ψήσιμο και ίσως χρειαστεί λίγο grill στο τελείωμα για να γίνει τραγανό.

2. Προετοιμάζετε το αρνί: Σκουπίζετε το αρνάκι με χαρτί κουζίνας (δεν το πλένετε ΠΟΤΕ!) και το τοποθετείτε στο ταψί.

Βάζετε σταδιακά τις σκελίδες κομμένες στη μέση, στην πρέσα του σκόρδου και πιέζοντας τες, «σκορδίζετε» όλο το αρνί γύρω-γύρω, πάνω-κάτω, μέσα-έξω...

3. Βάζετε τις πατάτες στο ταψί. Ρίχνετε το κρασί, το λεμόνι, την μουστάρδα, το δεντρολίβανο και το λάδι. Αλατοπιπερώνετε και ρίχνετε και στις δύο πλευρές του αρνιού το θυμάρι.

4. Βάζετε το ταψί στο φούρνο και ανά μισή ώρα γυρνάτε στο αρνί πλευρά, ανακατεύοντας προσεκτικά και τις πατάτες. Ανάλογα με τον φούρνο, το ψήσιμο θα πάρει από 2.5 ως 3 ώρες, άρα θα κάνετε τουλάχιστον.

5 γυρίσματα. Δεν το βγάζετε πριν δείτε ότι είναι απόλυτα τραγανό, η πέτσα του έχει πάρει βαθύ μελί χρώμα ενώ το κρέας είναι σκούρο καφέ.

Σημείωση: Η παραπάνω διαδικασία μειώνει τα λίπη του αρνιού δημιουργώντας ένα εξαιρετικά νόστιμο, κριτσανιστό εξωτερικά και ζουμερό εσωτερικά κρέας. Αν αντί για αρνί χρησιμοποιήσετε κατσίκι, που έχει λιγότερο λίπος, ο συνολικός χρόνος πρέπει να μειωθεί κατά περίπου 30 λεπτά, ώστε το κρέας να μην στεγνώσει. Σ' αυτή την περίπτωση χρησιμοποιήστε τον φούρνο κανονικά χωρίς αέρα.

Επίσης, αν κάνετε τις πατάτες πιο μικρές, βάλτε τες στο ταψί πιο αργά.

Πηγή: [caruso.gr](http://caruso.gr)