20 Μαΐου 2018

Αγριογούρουνο στη γάστρα (Κυνήγι)

Υλικά Συνταγής

1½-2 κιλά αγριογούρουνο ή οποιοδήποτε άλλο κυνήγι
1/2 φλ. ελαιόλαδο
2 σκ. σκόρδο ολόκληρες
4 μέτρια κρεμμύδια κομμένα σε χοντρές φέτες
2 φλ. μαυροδάφνη
1/2 φλ. βαλσαμικό ξίδι
1 φλούδα πορτοκαλιού
1 δαφνόφυλλο
1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι ή δεντρολίβανο
1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
250 γραμ. κάστανα προβρασμένα
250 γραμ. δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι
λίγο αλεύρι για το πανάρισμα
2 κόκκους μπαχάρι και λίγους κόκκους πιπέρι
1 κ.σ. χοντρό αλάτι
αλάτι
φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση
Ξεκινάμε τη διαδικασία για να φτιάξουμε το αγριογούρουνο στη γάστρα, πλένοντας πρώτα το κυνήγι. Το κόβουμε σε μερίδες. Για να φύγει το αίμα και η βαριά μυρωδιά του το βάζουμε από το πρωί της προηγούμενης μέρας σε μπολ με 1/3 φλ. ξίδι δεντρολίβανου και 1 κ.σ. χοντρό αλάτι. Το αφήνουμε αρκετές ώρες στο ψυγείο.

Το βράδυ το ξεπλένουμε από το ξιδόνερο και το βάζουμε σε πυράντοχο σκεύος που να σκεπάζεται καλά. Το περιχύνουμε με τη μαυροδάφνη και το μπαλσάμικο. Προσθέτουμε το δαφνόφυλλο, τη φλούδα πορτοκαλιού, το θυμάρι, τον μαϊντανό, τους κόκκους μπαχάρι και τους κόκκους πιπέρι. Το σκεπάζουμε καλά. Το αφήνουμε μία νύχτα στο ψυγείο, να μαριναριστεί, αφενός για να μαλακώσει και αφετέρου για να ποτίσει και να νοστιμίσει με τα αρώματα της μαρινάδας.

Την επομένη στραγγίζουμε το κυνήγι από τη μαρινάτα και το σκουπίζουμε με απορροφητικό χαρτί. Κρατάμε τη μαρινάδα.

Ζεσταίνουμε το 1/2 ελαιόλαδο από το συνολικό σε μέτρια φωτιά, μέσα σε γάστρα που να μπαίνει και στο μάτι της κουζίνας. Ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τα σκόρδα και τα αφήνουμε να γίνουν διάφανα και να ξανθύνουν ελαφρά, ανακατεύοντάς τα συχνά.

Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά. Πανάρουμε το

κυνήγι σε λίγο αλεύρι και τινάζουμε καλά να φύγει το περιττό. Ροδίζουμε καλά λίγα λίγα τα κομμάτια του κρέατος ώστε να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού.

Κάθε κομμάτι κρέατος που ροδοκοκκινίζει το ρίχνουμε στα κρεμμύδια. Αφού ροδίσει όλο το κρέας, το βάζουμε στη γάστρα με τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε τον πελτέ και περιχύνουμε με τη μαρινάδα. Αλατοπιπερώνουμε, αφήνουμε να πάρει μία βράση και το βάζουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, σκεπασμένο, στους 170 βαθμούς C για μιάμιση ώρα.

Τότε ελέγχουμε το αλατοπίπερο, προσθέτουμε τα κάστανα και τα δαμάσκηνα και το αφήνουμε να ψηθεί για επιπλέον 30΄, μέχρι να μαλακώσει καλά. Ελέγχουμε αν ψήθηκε πριν το βγάλουμε. Το κρέας πρέπει να είναι πολύ τρυφερό και μαλακό μετά το ψήσιμο.

Extra tips

-Φροντίστε να χρησιμοποιήσετε μικρή γάστρα για να είναι συγκεντρωμένα τα υλικά και να μισοκαλύπτονται από τα υγρά.

-Υπολογίστε ότι χρειάζεται αρκετός χρόνος προετοιμασίας περίπου 24 ώρες για το σωστό μαλάκωμα και μαρινάρισμα.

Πηγή: argiro.gr