

## ΜΠΟΥΤΙ ΑΠΟ ΕΛΑΦΙ ΣΕ ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙΑ

### Υλικά για 8 άτομα :

1 ½ κιλό	Μπούτι Ελαφιού
3 σκελίδες	Σκόρδο (καθαρισμένες & κομμένες κατά μήκος fillet)

### Μαρινάδα:

1 μεγάλο κομμάτι	Φλούδα Πορτοκαλιού Ξερή
1 κουταλάκι	Θυμάρι
1 κουταλάκι	Θρύμπι
4 φύλλα	Δάφνη
1 μεγάλο	Κρεμμύδι Ψιλοκομμένο
2 κουτάλια	Ελαιόλαδο
3 φλιτζάνια	Κόκκινο Κρασί Μπρούσκο
1 κομμάτι	Χοιρινό Λίπος από πλάτη ή 4 – 5 φέτες Παντσέτα
	Αλάτι
	Πιπέρι

### Συνοδευτικό:

8	Αχλάδια, αγίνωτα, ολόκληρα με το κοτσάνι, ξεφλουδισμένα
1	Κομμάτι Φλούδα Πορτοκάλι
1	Φύλλο Δάφνη
	Κόκκινο Κρασί Μπρούσκο, αρκετό για να καλύψει τα αχλάδια

### Εκτέλεση:

Με μικρό μυτερό μαχαίρι τρυπήστε το μπούτι κάθετα προς τις ίνες, σε βάθος 2 – 3 εκατ., σε κανονικά διαστήματα. Σε κάθε τρύπα βάλτε σκόρδο. Τοποθετήστε το μπούτι σε δοχείο, με τα αρωματικά, το πορτοκάλι και το κρεμμύδι γύρω. Προσθέστε μπόλικο πιπέρι, περιχύστε με 1 κουτάλια σούπας λάδι και ρίξτε πάνω το κρασί. Σκεπάστε το δοχείο με αλουμινόχαρτο και μαρινάρετε το κунήγι για 10 ώρες, γυρίζοντας τότε – τότε για να μουσκέψει απ'όλες τις μεριές.

Προθερμάνετε το φούρνο στους 250°C. Βγάλτε το κρέας από τη μαρινάδα και στραγγίστε το καλά. Σουρώστε τη μαρινάδα και πετάξτε τα στερεά. Σκουπίστε το μπούτι, αλείψτε το με το υπόλοιπο λάδι και τυλίξτε το μπούτι από τη μεριά που έχει το πολύ κρέας με το χοιρινό λίπος, ή με φέτες παντσέτα, δένοντάς το με τρία κομμάτια σκοινί. Με την πλευρά που τη σκεπάζει το λίπος προς τα πάνω, βάλτε το μπούτι σε ταψί που να το χωράει ίσα – ίσα και ψήστε για 20 λεπτά. Αλατίστε.

Βάλτε 1 φλιτζάνι από τη μαρινάδα να πάρει βράση, αδειάστε την πάνω από το κρέας, χαμηλώστε το φούρνο στους 180°C και συνεχίστε το ψήσιμο για 1 ώρα, προσθέτοντας μαρινάδα όποτε χρειάζεται για να μην ξεραίνεται το ταψί. Όταν έχει ψηθεί το κρέας για 50 λεπτά, θα κόψετε τα σκοινιά και θα αφαιρέσετε το λίπος.

Στο μεταξύ τοποθετήστε τα αχλάδια όρθια, δίπλα δίπλα, σε κατσαρόλα που να τα χωράει ανοιχτά, βάζοντας ανάμεσά τους φλούδα πορτοκάλι και τη δάφνη, προσθέτοντας από πάνω πιπέρι και περιχύνοντας με το κρασί να τα σκεπάσει. Όταν πάρουν βράση, χαμηλώστε τη φωτιά να σιγοβράσουν μισοσκεπασμένα για 15 λεπτά. Αφήστε τα αχλάδια στο ζουμί μέχρι να γίνει το κρέας.

Μεταφέρετε το κρέας σε ζεστή πιατέλα σερβιρίσματος. Βάλτε τους χυμούς του ψησίματος σε σαγανάκι ή μικρή κατσαρόλα. Το ζουμί που έχει καραμελώσει στον πάτο του ταψιού καθαρίστε το με σπάτουλα, χρησιμοποιώντας λίγο από το ζεστό ζουμί των αχλαδιών. Προσθέστε τους χυμούς αυτούς στο σαγανάκι με τη σάλτσα ψησίματος και όταν πάρει βράση, χαμηλώστε πολύ και σιγοβράστε 1 – 2 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει λίγο και προσεκτικά αφαιρέστε με κουτάλι και πετάξτε όσο μπορείτε περισσότερο από το λίπος που επιπέει. Περιχύστε με τη σάλτσα το μπούτι.

Βγάλτε τα αχλάδια από το ζουμί τους και τοποθετήστε τα σε γυάλινο μπολ με τα κοτσάνια προς τα πάνω. Το μπούτι θα το κόψετε σε φέτες, όπως το αρνί και θα σερβίρετε περιχύνοντας τα κομμάτια με σάλτσα και βάζοντας σε κάθε πιάτο ένα αχλάδι.