

Ζαρκάδι με Σάλτσα από Μύρτιλλα

Υλικά

1	κιλό	Ζαρκάδι (καλύτερα μπούτι),
2	λίτρα	Κόκκινο Ξηρό Κρασί,
2 – 3	φύλλα	Δάφνη,
5 – 6	σκελίδες	Σκόρδο,
1	κουταλιά	Θυμάρι & Δενδρολίβανο,
4		Πορτοκάλια (το χυμό και το ξύσμα τους),

Για την Σάλτσα:

500	γρμ.	Μύρτιλλα φρέσκα ή κομπόστα (βαζάκι 420 γρμ. MENU),
250	ml.	Ζωμός Κρέατος,
1	ποτήρι	Κόκκινο Ξηρό Κρασί,
1	κουταλιά	Ελαιόλαδο,
½	κουταλάκι	Κύμινο,
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο),
1		Καρότο (ψιλοκομμένο),
1		Πράσσο (ψιλοκομμένο),
		Αλάτι, Πιπέρι

Προετοιμασία

Ξεκινάμε 2 ημέρες πριν μαγειρέψουμε το φαγητό μας, μαρινάροντας το ζαρκάδι. Ρίχνουμε όλα τα υλικά της μαρινάτας σε ένα ταψί, εκτός από το σκόρδο το οποίο το καρφώνουμε μέσα στο κρέας. Το αφήνουμε για 2 ημέρες μέσα στο ψυγείο, γυρίζοντάς το κάθε ημέρα από την άλλη πλευρά.

Ετοιμασία

1. Όταν είμαστε έτοιμοι για το ψήσιμο, αφαιρούμε το κρέας από την μαρινάτα και το αλείφουμε με λάδι. Το βάζουμε στο φούρνο, στους 250° C για μισή ώρα και μετά στους 200° C για 45 λεπτά ακόμη.
2. Μόλις ψηθεί σβήνουμε το φούρνο και το αφήνουμε μέσα αφαιρώντας όμως τα υγρά από το ταψί, γιατί θα τα χρησιμοποιήσουμε για τη σάλτσα.
3. Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι, το καρότο και το πράσσο.
4. Μόλις μαλακώσουν σβήνουμε με το κρασί κι όταν εξατμιστεί προσθέτουμε το ζωμό και τα υγρά που έμειναν από το ψήσιμο του ζαρκαδιού.
5. Αφήνουμε τη σάλτσα σε χαμηλή φωτιά να “δέσει”, προσθέτοντας τα μύρτιλα, το αλάτι και το πιπέρι.
6. Μόλις η σάλτσα μας είναι έτοιμη την περνάμε από το μπλέντερ, την σουρώνουμε και την ξαναβράζουμε για λίγο. Πρέπει να είναι σαν σιρόπι.
7. Σερβίρουμε το ζαρκάδι γαρνίροντας με την σάλτσα.