

ΛΑΓΟΣ ΓΕΜΙΣΤΟΣ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ & FOIE GRAS

Υλικά για 6 άτομα :

2	κιλά	Καθαρισμένος Λαγός
2	φλιτζάνια	Κόκκινο Κρασί Μπρούσκο
120	γρμ.	Foie Gras
1	κουτάλι σούπας	Ελαιόλαδο
1	κομμάτι	Χοιρινό ξίγκι ή 5 – 6 φέτες Παντσέτα
18		Δαμάσκηνα
		Θυμάρι
		Αλάτι
		Πιπέρι

Για το ζουμί ψησίματος:

1	κουταλιά σούπας	Το κόκκινο κρασί από τα δαμάσκηνα, ίσως & λίγο ακόμη Ελαιόλαδο Θυμάρι τριμμένο Αλάτι Πιπέρι
	κλωναράκια	Θυμάρι, που θα τα χρησιμοποιήσετε δεμένα μαζί σαν πινέλο, για να αλείβετε το κρέας καθώς ψήνεται

Εκτέλεση:

Βάλτε αποβραδίζ τα δαμάσκηνα στο κόκκινο κρασί. Την επομένη στραγγίστε τα και φυλάξτε το κρασί για το ψήσιμο. Κόψτε το κάθε δαμάσκηνο στη μέση κάθετα, αφαιρέστε το κουκούτσι αν έχουν και γεμίστε το καθένα με μισή κουταλιά γλυκού foie gras. Κομματιάστε το συκώτι του λαγού και ανακατέψτε το με τα γεμιστά δαμάσκηνα.

Πασπαλίστε καλά την εσωτερική κοιλότητα του λαγού με αλάτι, πιπέρι και λίγο θυμάρι και γεμίστε τη με τα δαμάσκηνα και το συκώτι. Ράψτε το άνοιγμα ή κλείστε το καλά με οδοντογλυφίδες. Αλείψτε το εξωτερικά με λάδι, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και θυμάρι. Τυλίξτε το λαγό κατά μήκος με το λίπος ή την παντσέτα και στερεώστε τις φέτες με τρία κομμάτια σκοινί. Προθερμάνετε το φούρνο στους 250°C. Τοποθετήστε το λαγό σε ταψί που το χωράει ίσα – ίσα.

Βάλτε 1 φλιτζάνι από τη μαρινάδα των δαμάσκηνων να πάρει βράση και αδειάστε τη στο ταψί. Ψήστε για 20 λεπτά, αλείφοντας πότε – πότε με μαρινάδα και προσθέτοντας κι άλλη όποτε χρειάζεται για να μην ξεραίνεται το ταψί. Χαμηλώστε τη φωτιά στους 180°C και συνεχίστε το ψήσιμο για 40 λεπτά ή περισσότερο, να ψηθεί το κρέας. 10 λεπτά πριν τελειώσει το ψήσιμο, κόψτε τα σκοινιά και αφαιρέστε το λίπος. Βγάλτε από το φούρνο και μεταφέρετε το λαγό 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, βάζοντας το ταψί στην εστία για 1 – 2 λεπτά και χρησιμοποιώντας λίγο κρασί. Μεταφέρετε τους χυμούς από το ταψί στην κατσαρόλα με την υπόλοιπη σάλτσα και βράστε 1 – 2 λεπτά σε σιγανή φωτιά.

Αφήστε να κρυώσει λίγο και προσεκτικά αφαιρέστε με κουτάλι και πετάξτε όσο μπορείτε περισσότερο από το λίπος που επιπλέει. Κόψτε τα σκοινιά ή αφαιρέστε τις οδοντογλυφίδες. Βγάλτε τη γέμιση και φυλάξτε τη ζεστή. Κόψτε σε μερίδες και τοποθετήστε το κρέας σε ζεστή πιατέλα, μαζί με τη γέμιση. Περιχύστε με τη σάλτσα και σερβίρετε αμέσως.