

Λαγός με Κρασί & Κάστανα

Υλικά

2	κιλά	Λαγός (σε μερίδες)
½	κιλό	Κάστανα (καθαρισμένα)
½	κιλό	Κρεμμυδάκια (για στιφάδο)
¼	φλιτζανιού	Βούτυρο
¼	φλιτζανιού	Λάδι
¼	φλιτζανιού	Αλεύρι
3	φύλλα	Δάφνη
3 – 4	κόκκους	Μπαχάρι
2 – 3	σκελίδες	Σκόρδο
		Ξύδι
		Αλάτι
		Πιπέρι

Για την Μαρινάτα :

1	λίτρο	Λευκό Ξηρό Κρασί
2	φύλλα	Δάφνη
1	ξυλαράκι	Κανέλα
6	κόκκους	Γαρίφαλλο
10	κόκκους	Μπαχάρι
10	κόκκους	Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Πλένουμε καλά τον λαγό και τον ξεπλένουμε με ξύδι. Τον κόβουμε σε μερίδες. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για την μαρινάτα, βάζουμε μέσα σε αυτήν τα κομμάτια του λαγού και τα αφήνουμε στο ψυγείο για 24 ώρες.
2. Επίσης έχουμε βάλει τα κάστανα από την προηγούμενη ημέρα σε νερό, “να σταθούν”, για 24 ώρες.
3. Για να καθαρίσουμε ευκολότερα τα κρεμμυδάκια, τα ρίχνουμε μέσα σε νερό που βράζει και τα αφήνουμε να μείνουν εκεί για 30 λεπτά περίπου.
4. Ζεσταίνουμε το βούτυρο και το λάδι σε μία μεγάλη κατσαρόλα και σοτάρουμε λίγα – λίγα τα κρεμμυδάκια και τα κάστανα. Τα στραγγίζουμε και στο ίδιο λίπος σοτάρουμε τα κομμάτια του λαγού, αφού πριν τα έχουμε βγάλει από τη μαρινάτα, τα έχουμε στραγγίξει και τα έχουμε αλευρώσει.
5. Περνάμε τη μαρινάτα από το σουρωτήρι και την ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τα κομμάτια του λαγού. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, 3 νέα φύλλα δάφνης και το μπαχάρι. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και βράζουμε το λαγό για 20 λεπτά περίπου. Προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια, το σκόρδο και συνεχίζουμε το βράσιμο, ώσπου να μαλακώσουν τα κρεμμυδάκια και να δέσει η σάλτσα.
6. 15 λεπτά πριν τελειώσει το βράσιμο, προσθέτουμε τα κάστανα και ανακατεύουμε. Εάν τα κρεμμυδάκια και τα κάστανα μαλακώσουν πριν δέσει η σάλτσα, την στραγγίζουμε σε μία κατσαρόλα και την συμπυκνώνουμε. Όταν δέσει την προσθέτουμε στο κρέας.

7. Τοποθετούμε τα κομμάτια του λαγού σε μία μεγάλη πιατέλα και γαρνίρουμε γύρω – γύρω με τα κρεμμυδάκια και τα κάστανα, προσέχοντας, όσο μπορούμε, να μη χαλάσει η φόρμα τους.