

Ορτύκια Γεμιστά με Κάστανα & Σάλτσα Βερμούτ

Υλικά

| | | |
|-------|------------|-------------------------|
| 4 | κιλά | Ορτύκια |
| 1 | | Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο) |
| 1 | φλιτζάνι | Μανιτάρια (ψιλοκομμένα) |
| ½ | φλιτζάνι | Κάστανα (ψιλοκομμένα) |
| 1 | φλιτζάνι | Κόκκινο Κρασί |
| 1 | κουταλιά | Κουκουνάρια |
| 2 | σκελίδες | Σκόρδο (λιωμένο) |
| 2 - 4 | κουταλάκια | Θυμάρι |
| 3 | κουταλιές | Ελαιόλαδο |
| 1 | κουταλιά | Βούτυρο |
| 1 | | Λεμόνι |
| 10 | | Μοσχοκάρφια |
| | | Αλάτι |
| | | Πιπέρι |

Για τη Σάλτσα :

| | | |
|----|-----------|-----------------------------|
| 30 | γρμ. | Κόκκινο Γλυκό Κρασί |
| 30 | γρμ. | Campani (ή κόκκινο βερμούτ) |
| 1 | κουταλιά | Μέλι |
| 1 | κουταλάκι | Θυμάρι |

Για τη Γαρνιτούρα :

| | | |
|---|-----------|-----------------|
| 2 | φλιτζάνια | Πλιγούρι |
| 1 | κουταλιά | Ζωμός Λαχανικών |
| | | Αλάτι |
| | | Πιπέρι |

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε πολύ καλά τα ορτύκια αφαιρώντας τα εντόσθια.
2. Στίβουμε το λεμόνι και αναμειγνύουμε το χυμό του με το κρασί.
3. Στραγγίζουμε τα ορτύκια και τα βάζουμε σε ένα βαθύ πιάτο. Τα περιχύνουμε με το μείγμα που ετοιμάσαμε και τα αφήνουμε για περίπου μισή ώρα να μαριναριστούν, γυρίζοντάς τα κατά διαστήματα.
4. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα αναμειγνύοντας σε ένα μεγάλο ποτήρι όλα τα συστατικά της.
5. Στη συνέχεια φτιάχνουμε τη γέμιση. Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο λάδι και όλο το βούτυρο. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, το κρεμμύδι, το σκόρδο, 1 κουταλάκι θυμάρι και τα κουκουνάρια και τα τηγανίζουμε σε μέτρια – δυνατή φωτιά για περίπου 10 λεπτά. Όταν είναι έτοιμα, τα αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα κάστανα και αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί.
6. Στραγγίζουμε τα ορτύκια από τη μαρινάδα. Τα αλατοπιπερώνουμε μέσα – έξω και τα γεμίζουμε με τη γέμιση που έχουμε ετοιμάσει αν περισσέψει γέμιση την κρατάμε στην άκρη).
7. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C. Παίρνουμε ένα ταψάκι και ρίχνουμε το υπόλοιπο λάδι. Προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι και λίγο θυμάρι (Αυτό το κάνουμε γιατί μετά θα είναι πολύ δύσκολο να γυρίσουμε τα ορτύκια

από την άλλη πλευρά στα μισά του ψησίματος, οπότε με τον τρόπο αυτό, θα κρατήσουν τη γεύση τους από όλες τις πλευρές).

8. Τοποθετούμε τα ορτύκια στο ταψί με το στήθος προς τα επάνω και στερεώνουμε ένα μοσχοκάρφι πάνω στο καθένα. Ρίχνουμε γύρω – γύρω τα υπόλοιπα μοσχοκάρφια και περιχύνουμε με τη σάλτσα που έχουμε φτιάξει. Ρίχνουμε από πάνω αλάτι, θυμάρι και πιπέρι. Τα καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και τα βάζουμε στο φούρνο. Ψήνουμε σκεπασμένα, για περίπου 40 λεπτά.
9. Όσο ψήνονται φτιάχνουμε τη γαρνιτούρα. Βάζουμε σε μία κατσαρόλα νερό, σε ποσότητα 2,5 φορές περισσότερο από το πλιγούρι και το βράζουμε έχοντας ρίξει τον ζωμό και λίγο αλάτι. Προσθέτουμε και όση γέμιση έχει ενδεχομένως περισσέψει και ανακατεύουμε.
10. Μόλις βάλουμε και το πλιγούρι χαμηλώνουμε τη φωτιά και κλείνουμε το καπάκι. Σε μισή ώρα περίπου το πλιγούρι είναι έτοιμο. Κλείνουμε το μάτι και αφήνουμε επάνω την κατσαρόλα.
11. Μόλις τα ορτύκια ψηθούν, βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και με ένα μεγάλο κουτάλι περιχύνουμε το καθένα από τα ορτύκια με το ζουμί από το ταψί. Τα ξαναβάζουμε στο φούρνο και ανεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 230° C. Τα αφήνουμε για ακόμη 10 λεπτά μέχρι να ροδίσουν αρκετά.
12. Σερβίρουμε τα ορτύκια γαρνίροντας με το πλιγούρι, το οποίο ραντίζουμε με το υπόλοιπο ζουμί από το ταψί.