وصفة ساق لحم الغنم مع غراتان القرع

المكوّنات:

أنت في حاجة لبدء هذا الطبق في اليوم الذي يسبق تناوله ، حتى أن البستو أو الPistou (نسخة من صلصة البستو (Pesto) التقليدية ولكن خالية من الصنوبر ، وهي مخصصة للطقس البارد) يمكن أن تنكه لحم الحمل.

للحم الحمل:

4 ملاعق طعام من الأعشاب المقطعة ، خليط من إكليل الجبل ، البردقوش والزعتر

4 فصوص ثوم مفرومة

رقائق ملح البحر والفلفل الأسود

4 ملاعق طعام زيت زيتون

1.8 كجم من لحم الضأن

400ml النبيذ الاحمر

200 غنم الضأن

50 غرام زبدة غير مملحة باردة ، مقطعة إلى مكعبات

للغراتين:

1.2kg قرع المنكهة جيدا أو قرع butternut

25 غ زبدة غير مملح

½ ملعقة طعام زيت زيتون

50 غ من الأرز طويل الحبة

1 بصلة كبيرة مفرومة ناعماً

2 فصوص ثوم مفرومة ناعماً

الملح والفلفل الأسود المطحون الطازج

مقضب سخية من جوزة الطيب الطازج

200ml في كريم fraiche

حليب 50 مل

3 بيض ، ضرب قليلاً

75 غرام من الجبن Gruyère المبشور

50g مفرم جبن بارميزان

طريقة التحضير:

1. قبل يوم ، ضع الأعشاب والثوم والملح والفلفل في المطحنة اليدوية واطحنه ليتحول إلى معجون ، واضف تدريجيا زيت الزيتون بينما تطحن. اصنع الشقوق في جميع أنحاء لحم الحمل مع سكين حاد وخفف اللحم حول العظم إلى حوالي ثلث الطريق إلى المفصل. افرك البستو في جميع أنحاء الضأن ، وأسفله ، حول العظم وفي الشقوق. غطيها برفق مع غشاء الرقاقات وتبردها لمدة 24 ساعة ، ليصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل التحميص.
2. لغراتان ، قشر وإزالة البذور من اليقطين وقطع إلى قطع 2.5 سم. تُسخّن نصف الزبدة والزيت في مقلاة كبيرة (قد تحتاج إلى مقلاتين) وتُطهى القرع على نار متوسطة لمدة 30 دقيقة تقريبًا ، حتى تصبح ذهبية.
3. ضع الأرز في قدر وغطيه بماء بحجم 2 سم. يُغلى المزيج ويُطهى حتى يظهر السطح "محشوًا" ، ثم يُغطَّى بغطاء ، ثم يتدحرج إلى الأسفل ويُطهى لمدة 10 دقائق أو نحو ذلك ، حتى يصبح الأرز طريًا.
4. ضع اليقطين المطبوخ في وعاء. يُضاف الباقي من الزيت والزبدة إلى المقلاة ويُطهى البصل على نار متوسطة إلى أن يصبح لونه ناعمًا وذهبيًا ، حوالي 12 دقيقة. يضاف الثوم ويطهى لمدة دقيقتين إضافيتين. يمزج مع اليقطين والأرز

المطبوخ ويتبل بالملح والفلفل وجوزة الطيب.

5. اخلط معاً الفلفل الحار ، الحليب ، البيض ، Gruyère ، التوابل و جوزة الطيب. انتشر اليقطين في طبق غراتين كبير واسكب خليط الكاسترد. يرش مع البارميزان.
6. سخن الفرن إلى 220 درجة مئوية / فرن مروحة 200 درجة مئوية / علامة 7. في علبة تحميص مقاومة للتسخين ، قم بتحمير لحم الحمل لمدة 15 دقيقة ، ثم اسحب الحرارة إلى فرن 180 درجة مئوية / مروحة 160 درجة مئوية / علامة 4 وشوي لمدة 45 دقيقة أخرى. ضع الخمر في قدر ، وأغلي المزيج من النار. يبقيه دافئ. شد الخروف مع النبيذ من وقت لآخر كما هو تحميص. يجب أن يكون الضأن المطبوخ الوردي.
7. عندما يكون الحمل بعد 15 دقيقة من وقت الطهي ، ضع اليقطين في الفرن واطهي لمدة 30 دقيقة. سوف يكون الجزء العلوي ذهبيا ويضع الكاسترد للتو.
8. أزل الخروف المطبوخ إلى طبقٍ التقديم الدافئ ، ثم غطيه بورقة معدنية ، واعزله جيداً واتركه يرتاح لمدة 15 إلى 20 دقيقة. اسكبي العصائر المتبقية في الصفيح ودحني الدهون من الأعلى. ضع القالب على نار متوسطة ثم أضف النبيذ الدافئ مع التحريك لإخراج العصائر المجففة في الصفيح. خفض إلى النصف ، ثم يضاف الأسهم والعصائر الخالي من الدسم. يغلي لمدة 5 دقائق. خفقت في الزبدة قليلا في وقت واحد ، ثم صب المرق في إبريق ساخنة للخدمة.