



Παπουτσάκια με ουρά μόσχου και μπεσαμέλ από σιμιγδάλι

Μελιτζάνες Παπουτσάκια, με σιγοψημένη ουρά μόσχου και σιμιγδαλόκρεμα

Υλικά

Για το ραγού από ουρά μόσχου

3kg ουρά μόσχου
700g κρεμμύδι
250g καρότο
20g σκόρδο
80g ελαιόλαδο
200g ντομάτα κονκασέ
400ml κόκκινο κρασί
2lt ζωμό μόσχου
60g πελτέ ντομάτας
4τεμ κανέλα
10τεμ μπαχάρι
1 τεμ γαρίφαλο
αλεύρι
αλάτι

Για τη μπεσαμέλ σιμιγδάλι

860g γάλα
100g φιλό σιμιγδάλι
150g γραβιέρα
3 κρόκοι
αλάτι, πιπέρι
40g βούτυρο
2.5g θυμάρι
1.5g δεντρολίβανο
1 κ. γ. βούτυρο
τρούφας (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Ραγού από ουρά μόσχου

- Κόβουμε σε κομμάτια την ουρά μόσχου.
- Την βάζουμε σε ένα μπολ και καλύπτουμε με το κόκκινο κρασί.
- Αφήνουμε για ένα βράδυ να μαριναριστούν (τουλάχιστον 8 ώρες)
- Ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σκόρδο.
- Τα κόβουμε λεπτές φέτες.
- Στραγγίζουμε τα κομμάτια του κρέατος, τα τοποθετούμε σε ένα μπολ και αλατίζουμε γενναιόδωρα. Πασπαλίζουμε με αλεύρι να πάει παντού και στη συνέχεια τα τινάζουμε να φύγει το έξτρα.
- Ζεσταίνουμε μια μεγάλη κατσαρόλα ή ακόμα καλύτερα αν έχουμε χύτρα ταχύτητας και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε τα αλευρωμένα κομμάτια του κρέατος και τσιγαρίζουμε ώστε να πάρουν ωραίο χρυσαφί χρώμα.
- Με μία τρυπητή κουτάλα, αφαιρούμε το κρέας και προσθέτουμε στην κατσαρόλα τα λαχανικά (κρεμμύδι, καρότο, σκόρδο). Τσιγαρίζουμε για 4-5', προσθέτουμε τον πελτέ ντομάτας και επαναφέρουμε στην κατσαρόλα το κρέας.
- Σβήνουμε με το κρασί του μαριναρίσματος και αφήνουμε να πάρει βράση για 4- 5' προσθέτουμε το γαρίφαλλο, το μπαχάρι, την κανέλα, το ζωμό και την ντομάτα κονκασέ.
- Αν χρησιμοποιούμε χύτρα, κλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε για 2μιση ώρες περίπου. Αν μαγειρεύουμε σε κατσαρόλα χαμηλώνουμε λίγο τη φωτιά και μαγειρεύουμε για 4 ώρες περίπου.
- Μόλις μαλακώσει το κρέας, το αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα μαζί με τα λαχανικά, το βάζουμε σε ένα ταψάκι ή δίσκο και περιμένουμε λίγο να κρυώσει.



Για τη μελιτζάνα
2 μελιτζάνες
κομμένες κατά μήκος
στη μέση
αλάτι, πιπέρι
2 κ. σ. ελαιόλαδο

- Στη συνέχεια ξεψαχνίζουμε καλά, αφαιρούμε τα κόκκαλα από την ουρά του μοσχαριού και κρατάμε στην άκρη για το στήσιμο του παστίσιου.

Μπεσαμέλ σιμιγδάλι

- Αφαιρούμε τα κοτσάνια από το θυμάρι και το δεντρολίβανο.
- Τα ψιλοκόβουμε πολύ καλά.
- Βάζουμε σε κατσαρόλα το γάλα να πάρει μια βράση μαζί με το θυμάρι και το δεντρολίβανο.
- Ταυτόχρονα, σε μια μπασίνα χτυπάμε τους κρόκους και προσθέτουμε το σιμιγδάλι ενώ συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Προσθέτουμε σιγά σιγά το βραστό γάλα και ενώνουμε και τα δύο μείγματα (σαν να κάνουμε μια *creme anglaise*), φέρνουμε πάλι σε βρασμό ώστε να αρχίσει να δένει η σάλτσα μας για 2-3΄.
- Στη συνέχεια, ρίχνουμε στη μπεσαμέλ την γραβιέρα, το βούτυρο και το βούτυρο τρούφας (αν το χρησιμοποιήσουμε).

Μελιτζάνα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°.
- Χαράζουμε με ένα κοφτερό μαχαίρι το εσωτερικό της μελιτζάνας,
- Βάζουμε σε ένα ταψί τις μελιτζάνες με την πλευρά της σάρκας προς τα πάνω.
- Ψήνουμε για 25΄ περίπου μέχρι να μαλακώσουν.

Στήσιμο

- Βάζουμε τις ψημένες μελιτζάνες σε ένα ταψάκι.
- Από πάνω τους, απλώνουμε το ραγού.
- Σκεπάζουμε με την σιμιγδαλόκρεμα και ψήνουμε στους 180ο να πάρει ελαφρύ χρώμα για 20΄ περίπου.