



## Καρέ αρνάκι με κρούστα chimichurri & gravy ξινόμαυρο

### Υλικά

- 1 καρέ αρνιού γαλλικής κοπής (περίπου 1kg)
- 1 κλωνάρι φρέσκο δενδρολίβανο
- 1 κ. γ. μουστάρδα Dijon
- Λίγο ελαιόλαδο
- Αλάτι – πιπέρι

### Για το λάδι δενδρολίβανου

- 3-4 κλωνάρια φρέσκο δενδρολίβανο
- 100ml ελαιόλαδο

### Για την κρούστα

- **350g Πανάρισμα Panko (Κωδ. 037483)**
- **40g Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- 1 ματσάκι μαϊντανός
- 1 κ. σ. τριμμένη παρμεζάνα
- 30ml ελαιόλαδο

### Για την κρέμα μελιτζάνας

- 3-4 μελιτζάνες
- 30ml ελαιόλαδο
- 2 κ. γ. λευκό ξύδι
- Αλάτι – πιπέρι
- **1 κ.γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**

### Για τη σάλτσα Gravy

- **50g Σάλτσα Gravy (Κωδ. 43881)**
- 250ml κρασί ξινόμαυρο
- 250ml νερό

## Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε το αρνάκι και το βάζουμε σε σακούλα sous vide. Προσθέτουμε 1 κλωνάρι φρέσκο δενδρολίβανο, λίγο ελαιόλαδο και μαγειρεύουμε σε ροερ για 75' λεπτά στους 62 °C.
2. Βάζουμε στο thermomix τα υπόλοιπα φύλλα από το δενδρολίβανο και 100ml ελαιόλαδο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα στους 70 °C για 4 λεπτά. Περνάμε το λάδι από σίτα και αποθηκεύουμε σε μπιμπερό.
3. Ψήνουμε τις μελιτζάνες σε σχάρα ή φούρνο και χτυπάμε στο thermomix σε μέτρια ταχύτητα, μαζί με το ξύδι, το αλατοπίπερο και την Πάστα Σκόρδου.
4. Σε ένα καυτό τηγάνι προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και περνάμε το αρνάκι να κάνει μια κρούστα. Αλείφουμε με τη μουστάρδα και απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια, την κρούστα που ετοιμάσαμε. Ψήνουμε στο φούρνο για 5' στους 180°C.

## Για την κρούστα

Χτυπάμε σε μπλέντερ το 1/3 από το Ranko με το μαϊντανό και το Chimichurri κι έπειτα το αναμειγνύουμε μαζί με το υπόλοιπο Ranko, 1 κουταλιά τριμμένη παρμεζάνα και 1 κουταλιά από το λάδι του δενδρολίβανου που ετοιμάσαμε.

## Για τη σάλτσα Gravy

Στο ίδιο τηγάνι που σοτάραμε το αρνί, βράζουμε το κρασί μέχρι να εξατμιστεί το αλκοόλ, προσθέτουμε το νερό και την Gravy και βράζουμε για 3' σε χαμηλή φωτιά.

Σερβίρουμε σε ένα πιάτο το καρέ κομμένο σε μερίδες, συνοδεύουμε με ζεστή κρέμα μελιτζάνας και περιχύνουμε με τη σάλτσα Gravy. Αρωματίζουμε με λίγο λάδι δενδρολίβανου.