



Κατσικάκι στη γάστρα με μυρωδικά και πατάτες



Κατσικάκι στη γάστρα με μυρωδικά και πατάτες

Επιλέγουμε μια γάστρα ή ένα ευρύχωρο ταψί, μέσα στο οποίο τοποθετούμε το κατσικάκι. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180C. Με ένα μυτερό μαχαίρι δημιουργούμε τρυπούλες σε διάφορα σημεία στη σάρκα του κατσικιού. Μέσα σε αυτές βυθίζουμε λίγο από το μίγμα που έχουμε ετοιμάσει με το σκόρδο, το ψιλοκομμένο δεντρολίβανο ή το θυμάρι και μπόλικο αλατοπίπερο – όσο από το μίγμα περισσέψει το πασπαλίζουμε επάνω από τις πατάτες. Αραδιάζουμε γύρω από το κρέας τις πατατούλες καλά πλυμένες, χωρίς να τις καθαρίσουμε από τις φλούδες. Αναμιγνύουμε σε ένα μπωλ τους χυμούς των λεμονιών και των πορτοκαλιών με το λιωμένο βούτυρο, το ελαιόλαδο, το κρασί, τη πάπρικα, το μάραθο και τη μουστάρδα. Περιχύνουμε με αυτό το μίγμα το κατσικάκι και τις πατάτες, αλατοπιπερώνουμε, σκεπάζουμε το σκεύος είτε με το καπάκι του ή αν δεν έχει με μια λαδόκολα και ένα αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε το φαγητό για περίπου 2 ώρες, μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Ξεσκεπάζουμε, ανακατεύουμε λίγο τις πατάτες και γυρνάμε το κρέας, και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 20' ώσπου να ροδίσει τόσο το κρέας, όσο κι οι πατατούλες

Υλικά

- 2 κιλά πατατούλες νέας εσοδείας
- 4 κιλά (μπούτι και σπάλα) κατσικάκι
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
- Χυμό από 2 λεμόνια
- Χυμό από 2 πορτοκάλια
- 1 ποτήρι λευκό ξηρό κρασί
- 6 σκελίδες σκόρδο σε λεπτές φετούλες
- 2 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο ή 2 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη ή ανάμικτα
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο μάραθο
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- 1 κ.σ. πάπρικα, κατά προτίμηση καπνιστή
- Αλατοπίπερο

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 80 λεπτά

Άτομα: 6