14 Φεβρουαρίου 2015

Χοιρινό με καραμελωμένα φρούτα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- 2700 γρ. χοιρινό
- 8 κρεμμύδια ξερά κομμένα στη μέση για το κρέας και επιπλέον 4 ψιλοκομμένα για τη σάλτσα
- 4 μανταρίνια
- 3 σέλερι κομμένα σε μεγάλα κομμάτια
- 6 φύλλα δάφνη
- 250 ml Whiskey
- 300 ml ζωμό κότας
- 15 γρ. τζίντζερ ψιλοκομμένο
- 4 γρ. σύκα φρέσκα ή αποξηραμένα
- 15 ml. ελαιόλαδο
- 230 γρ. βούτυρο
- 15 καρφάκια γαρύφαλλου
- 5 κ.σ. μέλι
- 85 γρ. ζάχαρη καστανή

- 100 ml χυμό πορτοκάλι
- 15 ml φρέσκο χυμό λεμόνι
- 10 γρ. καλαμποκάλευρο

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 180΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 8 άτομα

Βάζουμε το κρέας σε μια μεγάλη κατσαρόλα.

Κόβουμε στη μέση ένα μανταρίνι και το καρφώνουμε με τα γαρύφαλλα. Το βάζουμε στην κατσαρόλα με το κρέας και προσθέτουμε τα κρεμμύδια, το σέλερι, τα φύλλα της δάφνης και αρκετό νερό ώστε να τα σκεπάσει. Βράζουμε τα υλικά σε μέτρια θερμοκρασία για περίπου μιάμιση ώρα μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Αφαιρούμε το κρέας απο την κατσαρόλα, το βάζουμε σε μια πιατέλα ή σε ένα ταψί και το αφήνουμε να κρυώσει.

Αφού κρυώσει το κρέας δημιουργούμε στην επιφάνεια του χαρακιές με τη βοήθεια ενός μαχαιριού. Περιχύνουμε το κρέας με το ουίσκι.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς.

Βάζουμε το τζίντζερ και το μέλι σε μια μικρή κατσαρόλα. Ζεσταίνουμε το μίγμα σε μέτρια φωτιά μέχρι να αραιώσει το μέλι.

Αλείφουμε το κρέας με τη μισή ποσότητα του αρωματισμένου μελιού.

Ψήνουμε το κρέας στο φούρνο για 15 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει χρώμα. Βγάζουμε το κρέας απο το φούρνο και το περιχύνουμε με τα υγρά του ταψιού και την υπόλοιπη ποσότητα του αρωματισμένου μελιού. Ψήνουμε για ακόμη 15-20 λεπτά στο φούρνο. Βγάζουμε το κρέας απο το φούρνο και το αφήνουμε να ξεκουραστεί.

Κόβουμε στη μέση τα υπόλοιπα μανταρίνια και τα σύκα. Αλείφουμε τα φρούτα με λίγο μέλι.

Βάζουμε 1 κ.σ. λάδι σε ένα τηγάνι και το ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε τα φρούτα και τα σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν.

Μεταφέρουμε το κρέας σε μια πιατέλα και τοποθετούμε τριγύρω του τα καραμελωμένα φρούτα.

Βάζουμε σε ένα τηγάνι το βούτυρο να λιώσει και να κάψει. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε μέχρι να μαλακώσουν, περίπου 2 λεπτά.

Διαλύουμε το καλαμποκάλευρο σε λίγο χυμό πορτοκαλιού και το προσθέτουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε και τον υπόλοιπο χυμό πορτοκαλιού και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το χυμό του λεμονιού και πιπέρι, ανακατεύουμε και αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει για περίπου 2 λεπτά μέχρι να δέσει.

Περιχύνουμε το κρέας με τη σάλτσα και σερβίρουμε.

Πηγή: cookbox.gr