

Γουρουνόπουλο γεμιστό με σάλτσα μήλου

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

- 1 ολόκληρο γουρουνόπουλο, βάρους 8 - 10 κιλών, κατά προτίμηση με το κεφάλι (ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας ανοίξει την κοιλιά του για να το γεμίσουμε -αν θέλουμε, ζητάμε να σπάσει τη σπονδυλική στήλη του ζώου και να αφαιρέσει τα πόδια από το γόνατο και κάτω, για να χωράει στο ταψί. Επίσης ζητάμε να μας αφαιρέσει τα εντόσθια, τα οποία κρατάμε αν θέλουμε για τη γέμιση)
- 3 κουταλιές ξερό δεντρολίβανο, καλά κοπανισμένο
- 3 κουτ. σούπας χοντρό αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 λεμόνια, κομμένα στη μέση
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 1/3 φλιτζάνι χυμός λεμονιού
- ξύσμα και χυμός από 2 ακέρωτα πορτοκάλια
- 1/4 φλιτζάνι μέλι, θυμαρίσιο
- 1/4 φλιτζ. τσαγιού μουστάρδα της αρεσκείας μας

- 1/4 φλιτζ. τσαγιού ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά κεδροκούκουτσα

Για τη γέμιση

- 1/2 φλιτζάνι λάδι
- 4 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- τα συκωτάκια από το γουρουνόπουλο, ψιλοκομμένα
- 4 φλιτζάνια ξερά βερίκοκα + δαμάσκηνα, ψιλοκομμένα
- 1 φλιτζάνι κάστανα, βρασμένα και ψιλοκομμένα
- 1 κυδώνι, χωρίς τη φλούδα, τριμμένο
- 1 ξυλάκι κανέλας + 3 γαρίφαλα
- 1/2 κουτ. γλυκού τριμμένο μπαχάρι
- 1/2 κεφαλάκι μοσχοκάρυδο, τριμμένο στον ψιλό τρίφτη
- 2½ φλιτζάνια χυμός πορτοκάλι
- αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα

- 600 ml νερό
- 100 ml τσίπουρο ή τζιν ή βότκα
- 200 ml χυμός μήλου
- 2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού
- 1 κουταλιά κεδροκούκουτσα (ή 1 ξυλάκι κανέλα + 3 γαρίφαλα)
- 1 κουτ. γλυκού μέλι, θυμαρίσιο
- 2 ξινόμηλα+2 κόκκινα μήλα
- 1/2 φλιτζ. τσαγιού ξεροί χουρμάδες, χωρίς κουκούτσια ή ξανθές σταφίδες
- 1/2 κουτ. γλυκού σκόνη τζίντζερ

Μερίδες 8 – 10

Προετοιμασία 1 ώρα Ψήσιμο 4,5 ώρες περίπου

ΔιαδικασίαΜαρινάρισμα: Την προηγούμενη μέρα, ξυρίζουμε το γουρουνόπουλο από τυχόν τριχούλες. Το πλένουμε καλά μέσα έξω. Το σκουπίζουμε να στεγνώσει εντελώς και το τρίβουμε με τα δύο κομμένα λεμόνια, τόσο εξωτερικά όσο και στο εσωτερικό της κοιλιάς του. Σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε το δεντρολίβανο με το αλάτι, 1/2 κουτ. σούπας πιπέρι, το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιών, 1 κουτ. σούπας από το μέλι, 2 κουτ. σούπας από το χυμό λεμονιού και 1 κουτ. σούπας από το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε τα υλικά καλά μέχρι να γίνουν μια πάστα.

Με τη μύτη ενός κοφτερού μαχαιριού κάνουμε στενές τομές βάθους περίπου 3 εκ. σε όλο το σώμα του γουρουνόπουλου, σε απόσταση περίπου 10 εκ. μεταξύ τους. Σε κάθε τομή βάζουμε λίγο από την πάστα που φτιάξαμε (θα περισσέψει μια μικρή ποσότητα), πιέζοντάς την με το δάχτυλό μας ώστε να εισχωρήσει όσο πιο βαθιά γίνεται στο χοντρό δέρμα και στη σάρκα του ζώου. Ρίχνουμε σε ένα μπολάκι την ποσότητα που περισσεύει, προσθέτουμε τη μισή μουστάρδα και αλείφουμε το εσωτερικό του γουρουνόπουλου. Μεταφέρουμε προσεκτικά το γουρουνόπουλο σε ένα μεγάλο ταψί φούρνου και τυλίγουμε με μεμβράνη. Κάνουμε χώρο στο ψυγείο, όπου το αφήνουμε για όλο το βράδυ.

Γέμιση+ψήσιμο

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε στο λάδι τα κρεμμύδια για 5 λεπτά, σε χαμηλή φωτιά. Ρίχνουμε τα συκωτάκια, τα ξερά φρούτα, τα κάστανα, το κυδώνι, τα μπαχαρικά, αλατοπίπερο και το χυμό πορτοκαλιού. Μαγειρεύουμε 7 - 8 λεπτά μέχρι να δέσει κάπως η γέμιση. Βγάζουμε το γουρουνόπουλο από το ψυγείο, γεμίζουμε την κοιλιά του με τη γέμιση και ράβουμε το άνοιγμα με μεγάλη βελόνα και σπάγκο.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C.

Τοποθετούμε τη σχάρα του φούρνου στο δεύτερο ράφι από κάτω και ακουμπάμε προσεκτικά πάνω στη σχάρα το γουρουνόπουλο. Βάζουμε ένα μεγάλο ταψί στο χαμηλότερο ράφι του φούρνου (για να συγκεντρωθούν τα λίπη από το ψήσιμο) και ρίχνουμε μέσα στο ταψί τα κεδροκούκουτσα, το χυμό πορτοκαλιών, τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού και μπόλικο νερό. Ψήνουμε για 30 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 160° C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 3,5 ώρες. Στο διάστημα αυτό βουτάμε ένα πινέλο στο υγρό του ταψιού και κάθε 20 λεπτά, περίπου, αλείφουμε το γουρουνόπουλο. Αν τελειώνει το υγρό του ταψιού, προσθέτουμε νερό, ώστε να μην καούν τα λίπη του γουρουνόπουλου που στάζουν στο ταψί.

Στο μεταξύ, σε ένα μπολάκι ανακατεύουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο, την υπόλοιπη μουστάρδα και το υπόλοιπο μέλι. Μόλις περάσουν οι 3,5 ώρες ψησίματος, αλείφουμε το γουρουνόπουλο με το μείγμα αυτό και συνεχίζουμε το ψήσιμο στην ίδια θερμοκρασία για άλλα 30 - 45 λεπτά, ώστε να ολοκληρωθεί το ρόδισμα του

δέρματος.

Σάλτσα

Σε μια μέτρια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το τζιν (ή το τσίπουρο ή τη βότκα), τους χυμούς μήλου και λεμονιού και τα κεδροκούκουτσα (ή την κανέλα + τα γαρίφαλα). Ζεσταίνουμε τα υλικά σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν βράση. Στο μεταξύ, πλένουμε όλα τα μήλα, τα ξεφλουδίζουμε και κόβουμε το καθένα στα τέσσερα. Αφαιρούμε τους πυρήνες με τα κουκούτσια και βάζουμε τα μήλα στην κατσαρόλα με το υγρό που κοχλάζει. Προσθέτουμε τους χουρμάδες ή τις σταφίδες και αφήνουμε τη σάλτσα να ξαναπάρει βράση. Σκεπάζουμε το σκεύος, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 20 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα μήλα. Ρίχνουμε το τζίντζερ, μαγειρεύουμε για άλλο 1 λεπτό και αποσύρουμε το σκεύος από τη φωτιά. Πολτοποιούμε τη σάλτσα στο μπλέντερ και την περνάμε από λεπτή σήτα για να αποκτήσει βελούδινη υφή. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε εκτός ψυγείου μέχρι να σερβίρουμε.

Ξεφουρνίζουμε το γουρουνόπουλο, το αφήνουμε να «σταθεί» για περίπου 30 λεπτά πριν ξεκινήσουμε να το κόβουμε*. Σερβίρουμε με τη σάλτσα και τη γέμιση χωριστά σε μπολ.

Συνοδεύουμε με Το χοιρινό ταιριάζει τόσο με λευκά όσο και με κόκκινα κρασιά. Η συνταγή αυτή επιβεβαιώνει τον κανόνα. Στη λευκή εκδοχή διαλέξτε ένα Chardonnay που έχει ωριμάσει σε βαρέλι -ταιριάζει θαυμάσια με τα μήλα- και στην ερυθρή ένα Merlot που θα συνοδεύσει τα πλούσια αρώματα της συνταγής.

Συμβουλές

- Το σιγανό και πολύωρο ψήσιμο κάνουν το κρέας του γουρουνόπουλου τόσο αφράτο και μαλακό ώστε να ξεκολλάει εύκολα από το κόκαλο. Τα κομμάτια με το περισσότερο ψαχνό είναι τα μπούτια και μετά τα μπροστινά πόδια. Ετσι, χρησιμοποιώντας μια πιρούνα και ένα καλό μαχαίρι ψητού, αποκόβουμε πρώτα τα δύο μπούτια από τον κορμό και κόβουμε το καθένα σε 2 - 3 μικρότερα κομμάτια. Το ίδιο κάνουμε και με τα μπροστινά. Τα βάζουμε σε πιατέλα. Στη συνέχεια, κάνουμε δύο τομές κατά μήκος του κορμού (από το λαιμό ως την ουρά) εκατέρωθεν της σπονδυλικής στήλης. Παίρνουμε τα

ψαχνά από τις δύο αυτές πλευρές και τα κόβουμε σε μικρότερα κομμάτια. Τα βάζουμε σε πιατέλα. Με ένα ψαλίδι σπάμε τα κοκαλάκια της ραχοκοκαλιάς, για να απελευθερώσουμε τη γέμιση, την οποία σερβίρουμε χωριστά σε πιατέλα.

Πηγή: gastronomos.gr