

Κορόνα με βασιλική γέμιση και σάλτσα μήλου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

- **1** χοιρινό καρέ (μπριζόλες ενωμένες με το κόκαλο καθαρισμένο -ζητήστε από

τον κρεοπώλη σας να το καθαρίσει)

- **2-3 κλαδάκια** φρέσκο θυμάρι
- **2-3 φύλλα** φασκόμηλο
- **2 σκελίδες** σκόρδο λιωμένες
- Λίγο ελαιόλαδο
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη γέμιση:

- Λίγο ελαιόλαδο (2-3 κ.σ.)
- **1 σκελίδα** σκόρδο
- Λίγο φρέσκο θυμάρι
- Λίγο φασκόμηλο
- **2** κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **2** μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε λεπτές φέτες
- **1 και 1/2 φλιτζ.** χοντροκομμένα καρύδια
- **2** αυγά ελαφρώς χτυπημένα
- **1/2 φλιτζ.** κρέμα γάλακτος
- **1 1/2 φλιτζ.** ζωμός κότας
- **2 φλιτζ.** κρουτόν
- **2 κ.σ.** μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Για τη σάλτσα μήλου:
- **2** καρότα ψιλοκομμένα
- **1** κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **2 κλωνάρια** σέλερι ψιλοκομμένα
- **1** μήλο κομμένο σε μικρά καρέ
- Λίγο ελαιόλαδο (2-3 κ.σ.)
- **2 κ.σ.** αλεύρι
- **1/2 φλιτζ.** χυμό μήλου
- **1 φλιτζ.** ζωμό κότας
- **1/2 φλιτζ.** κονιάκ
- **4 κ.σ.** κρύο βούτυρο κομμένο σε κύβους

Εκτέλεση

1. Πρώτα φτιάχνουμε τη γέμιση: Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και βάζουμε το

θυμάρι, το φασκόμηλο και το σκόρδο να βγάλουν το άρωμά τους για 1'-2'. Στη συνέχεια τα αφαιρούμε και προσθέτουμε τα κρεμμύδια. Τα αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να καραμελώσουν, χωρίς να πάρουν χρώμα, περίπου 10'-12'. Τα αλατοπιπερώνουμε και τα βγάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε στο τηγάνι τα μήλα και τα καρύδια και δυναμώνουμε τη φωτιά για 5'. Τα αποσύρουμε.

Χτυπάμε σε μπολ τα αυγά, την κρέμα και το ζωμό. Προσθέτουμε τα κρουτόν, τα μήλα με τα καρύδια και το κρεμμύδι, ρίχνουμε το μαϊντανό και λίγο ελαιόλαδο κι αλατοπιπερώνουμε. Σε ένα μπολ βάζουμε το θυμάρι, το φασκόμηλο και το σκόρδο κι αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο. Δένουμε καλά την κορόνα και τη βάζουμε σε ταψάκι. Την αλείφουμε μέσα κι έξω με το αρωματικό λάδι και γεμίζουμε την κοιλότητά της μέχρι επάνω με γέμιση. Καλύπτουμε με λαδόκολλα κι αλουμινόχαρτο για να μη μαυρίσουν με το ψήσιμο τα κόκαλα που εξέχουν.

2. Βάζουμε το ταψί στην κάτω σχάρα και ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 170°C, για περίπου 2 ώρες. Αφού ψηθεί, βγάζουμε την κορόνα σε ξύλο κοπής και την αφήνουμε να σταθεί σκεπασμένη για 15'. Στο μεταξύ, φτιάχνουμε τη σάλτσα μήλου. Αλέθουμε σε μίξερ το καρότο, το κρεμμύδι, το σέλερι και το μήλο να γίνουν πουρές. Βάζουμε το ταψί στο οποίο ψήσαμε την κορόνα με τα υπολείμματα στο μάτι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και τον πουρέ λαχανικών. Ανακατεύοντας ψήνουμε για 6'-7' μέχρι να στεγνώσει το μείγμα. Τότε πασπαλίζουμε με το αλεύρι και συνεχίζοντας το ανακάτεμα ψήνουμε για άλλα 2'. Προσθέτουμε το κονιάκ, το χυμό μήλου και το ζωμό κι ανακατεύουμε καλά με σύρμα να διαλυθούν οι σβόλοι. Σιγοβράζουμε για 20' κι αλατοπιπερώνουμε. Σουρώνουμε τη βελούδινη σάλτσα σε ψιλή σήτα και πατάμε καλά με το κουτάλι, να περάσει όση περισσότερη πούλπα λαχανικών γίνεται. Όσο είναι καυτή η σάλτσα, ρίχνουμε λίγο λίγο το παγωμένο βούτυρο κουνώντας καλά την κατσαρόλα ώστε να λιώσει και να πυκνώσει η σάλτσα.

3. Βγάζουμε την κορόνα ολόκληρη σε τραπέζι και μπροστά στους καλεσμένους μας την κόβουμε κάθετα σε παϊδάκια παίρνοντας μαζί και τη γέμιση.

Για τις μερίδες, θα υπολογίσετε όσα είναι και τα μπριζολάκια του καρέ.

Χρόνος Προετοιμασίας 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 120 λεπτά

Πηγή: argiro.gr