



HUG Savarin „Grand Marnier“ mit Orangensalat und Champagnersorbet

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von Johannes Sprengart, Chef-Pâtissier der Kurhaus Gastronomie Wiesbaden

Rezept für ca. 15 HUG Savarins

Zutaten

500 g	Wasser
135 g	Zucker
½	Orange, nur Schale
½	Zitrone, nur Schale
100 g	Cognac
100 g	Grand Marnier
½	Vanilleschote
Orangensalat:	
5	Blutorangen, filetiert
5	Blondorangen, filetiert
10	Kumquat, in Scheiben geschnitten
Champagnersorbet:	
1	Eiweiss
60 g	Zitronensaft
70 g	Orangensaft
125 g	Zuckersirup
115 g	Champagner
Dekoration:	
	karamellierte Walnüsse
	Minze



Zubereitung:

Wasser, Zucker, Orangen- und Zitronenschale und Vanilleschote mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. 10 Minuten ziehen lassen, den Fond abpassieren und den Cognac und den Grand Marnier zugeben. Anschließend die HUG Savarins darin tränken.

Aus den filetierten Blutorangen und Blondorangen sowie den Kumquat-Scheiben den Orangensalat zubereiten.

Das Eiweiss fast steif schlagen. Zitronen- und Orangensaft, Zuckersirup und Champagner mischen. Die Masse mit dem Eiweiss verrühren bis eine glatte Mischung entsteht. Anschließend in die Eismaschine geben und gefrieren.

Savarin mit Orangensalat, Champagnersorbet und den karamellisierten Walnüssen dekorativ auf einem Dessertteller anrichten, ev. mit Beerenfrüchten und Minze dekorieren.

