



## HUG Savarin mit süssen Spargeln und Orangen

Ein exklusives HUG Dessert – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für 4 HUG Savarin

### Zutaten

8-12	grüne oder weisse Spargelspitzen (geschält)
3 dl	Wasser
80 g	Zucker
1	Orangenschale
4	Savarins
2	Orangen
2	Blutorangen
	Pistazien gehackt, Veilchenblüten
3 EL	Grenadinesirup
1 EL	Zucker



### Zubereitung:

Die Spargelspitzen in Wasser mit Zucker und Orangenschale weich kochen und erkalten lassen. Savarin in frischem Orangensaft aufquellen lassen. Von einer Orange die Schale dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orangenschalen fein weschneiden und filetieren. Orangensaft mit Grenadinesirup und Zucker aufkochen, die Orangenschalenstreifen kochen bis der Fond sirupartig eingekocht ist. Die Savarin mit den Spargelspitzen und Orangenfilets füllen, mit den Orangenstreifen, Pistazien und Veilchen ausgarnieren und servieren.

Tipp:

Dazu können sie noch geschlagenen Rahm servieren. Schmeckt sehr interessant!

