

# Ein saftiger Orangengenuss!

Der reich durchtränkte Hefering wurde vor rund 200 Jahren dem bekannten Gastrosophen Brillat-Savarin gewidmet. Dieser Name bürgt für eine Schlemmerei par excellence – Ausprobieren lohnt sich! Wir zeigen Ihnen, wie man den Savarin auch ohne Ringform backen kann.



## ORANGEN-SAVARIN

französischer Klassiker,  
etwas aufwendig

Für eine Springform von 22 cm Ø  
und ein Souffleeförmchen  
von 9 cm Ø

Für 8–10 Personen

250 g Mehl  
abgeriebene Schale einer Orange  
70 g Butter  
1 dl Milch  
1/2 Würfel Hefe (20 g)  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

Butter und Mehl für die Form

Sauce:  
2 dl frischgepresster Orangensaft  
70 g Zucker  
1–4 Esslöffel Orangenlikör  
(Grand-Marnier, Cointreau)

Garnitur und Füllung:  
3–4 Orangen  
1 Esslöffel Zucker  
1–4 Esslöffel Orangenlikör  
1 Esslöffel gehackte Pistazien  
oder Pinienkerne

1. Die Springform mit Butter einstreichen und mit wenig Mehl bestäuben.

Das Souffleeförmchen mit Backpapier umwickeln und dieses oben mit Bostitch fixieren. In die Mitte der Springform stellen (A).

2. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die abgeriebene Orangenschale darunter mischen. In der Mitte eine Vertiefung anbringen. In einem Pfännchen die Butter auf sehr kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und die Milch beifügen. Die Mischung darf nicht wärmer als handwarm sein. Die Hefe darin auflösen.

3. Zucker und Salz auf den Mehlsrand streuen. Eier aufschlagen und mit der Milchmischung in die Mehlmulde giessen. Mit einer Kelle mischen und klopfen, bis der Teig weich und glatt wird.

4. Den Teig löffelweise gleichmässig um das Souffleeförmchen verteilen und mit nassem Löffelrücken glatt streichen (B).

Zugedeckt bei Zimmertemperatur um das doppelte Volumen aufgehen lassen (dauert ca. 30 Minuten).

5. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Den Orangensaft in ein Pfännchen sieben. Mit 1 dl Wasser und dem Zucker ca. 10 Minuten einkochen. Erkalten lassen. Dann den Orangenlikör darunter mischen.

6. Die Aprikosenkonfitüre mit wenig heissem Wasser verdünnen und durch ein Sieb streichen.

7. Den aufgegangenen Hefering in der Mitte in den 200° heissen Ofen schieben und 20–25 Minuten backen.

8. Währenddessen Garnitur und Füllung zubereiten: Eine Orange heiss waschen und mit einem Tuch trocknen. Mit dem Zestenmesser einige Zesten abziehen. In ein Sieb geben und kurz in kochendes Wasser tauchen.

In kaltes Wasser einlegen und beiseite stellen.

9. Bei den Orangen Schale und weisses Häutchen wegschneiden. Die Früchte vierteln und in Scheiben schneiden. Mit Zucker und Orangenlikör vermischen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

10. Den Savarin aus dem Ofen nehmen. Noch heiss mit einem Spiesschen rundum einstechen und mit der Sauce tränken (C). Abkühlen lassen.

11. Den Ring entfernen. Savarin mit Hilfe einer Tortenschaufel auf eine Tortenplatte gleiten lassen (D).

Das Souffleeförmchen herausheben. Den Savarin mit Konfitüre bepinseln, damit er schön glänzt. Die marinierten Orangestückchen einfüllen und mit Orangenzesten und Pistazien garnieren.

Ganzer Savarin ca.  
2800 kcal/11700 kJ  
71 g Fett

**Hinweis** Wenn Sie den Savarin in einer Ringform backen, wird er auf die Tortenplatte gestürzt. Wenn Kinder mitessen, lassen Sie den Orangenlikör weg.



Damit die Schlemmerei  
komplett ist, können Sie  
flaumig geschlagenen  
Rahm dazu servieren.





# Wintersonne!

Dass Orangensaft aufstellt, weiss man.  
Und dass das Fruchtfleisch manches  
Dessert abgibt, ebenfalls. Aber wissen Sie  
auch, was man mit der Schale macht?

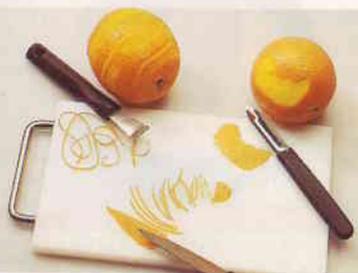
## HÜBSCHE DEKORATION

Orangenzesten sind beliebte Garnituren. Für lange Zestenkringel braucht man ein spezielles Zestenmesser, kurze Zesten macht man mit dem Messer:

Die Schale mit dem Sparschäler möglichst dünn abziehen, dann schräg in feinste Streifchen schneiden.

Damit die Zesten bis zum Garnieren nicht austrocknen, gibt man sie in kaltes Wasser.

Wird die Zestengarnitur mitgegessen, z.B. bei Saucen, Reis, Desserts, legt man sie in ein Sieb und hält sie kurz in kochendes Wasser.



## SÜSSER VORRAT

Kandierte Orangenschalen veredeln Gebäck, Griessköpfchen, Milchreis und vieles mehr.

1. Die Schalen von 3 Orangen mit dem Sparschäler dünn abziehen. 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. 0,5 dl Wasser und 300 g Zucker aufkochen. Die Orangenschalen hineingeben und zugedeckt ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

3. Ein Blech mit Backpapier belegen und ein Kuchengitter darauf stellen. Die Schalen mit der Gabel aus dem Sirup nehmen und auf das Gitter legen. In der Mitte in den 50° heissen Ofen schieben und ca. 3 Stunden trocknen lassen.

4. Die kandierte Schalen in einem gut verschliessbaren Glas aufbewahren. Ganz, geschnitten oder gehackt verwenden. Haltbarkeit 2-3 Monate.

**Hinweis** Der Zucker, der beim Trocknen von den Schalen abfällt, kann zum Süssen von Tee, Früchtekompott, Griessbrei, Reispudding usw. oder zum Überstreuen von Desserts verwendet werden.

