

Winter Crumble

Zubereitungszeit insgesamt. ca. 60 min., Backzeit insgesamt: 40 min.

Zutaten (reicht für 4 Personen als Hauptgericht oder 6 Personen als Beilage):

Die Füllung

- 1 Fenchel
- 2 Rote-Beete-Knollen
- 3 dicke Pastinaken
- ¼ Hokkaido-Kürbis
- 1 Süßkartoffel
- Oder eine andere Kombination aus Wintergemüsen
- 100 g Cashewkerne
- 100 ml Reismilch
- Etwas Butter
- 1,5 TL Anissamen
- 3-5 Lorbeerblätter (je nach Größe)
- 150 – 200 ml Reismilch

Für das Crumble:

- 100 g Dinkelmehl
- 100 g Haferflocken, fein
- 100 g Butter
- 60 g Rohrohrzucker
- 1 Stk Ingwer gerieben (ca. 1x1 cm)
- 1 TL getrocknete Orangenschalen
- 2 TL Salz
- 100 g gehackte Cashewkerne
- 1/2 TL Koriandersamen, ganz
- 1 Prise grobes Meersalz

Zubereitung:

1. Die Rote Beete in kochendes Wasser geben und je nach Größe 30 – 40 min. kochen lassen. Danach abschrecken, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Es empfiehlt sich Einmalhandschuhe zu tragen.
2. Das restliche Gemüse aufbereiten: entkernen, schälen und in ca 1 cm große Scheiben schneiden. Ca 5-8 min. im Dampfgarer etwas vorgaren.
3. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
4. Cashewpaste vorbereiten: 100 g Cashews und 100 ml Reismilch pürieren und beiseite stellen
5. Das Crumble vorbereiten: Alle Zutaten bis auf die Cashews zu Brösel verarbeiten, am Ende die gehackten Cashews unterheben.
6. Die Auflaufform einfetten und mit dem Anis bestreuen.
7. Das Gemüse in eine große Auflaufform einschichten. Dazwischen die Lorbeerblätter nicht vergessen. Jede Schicht ein wenig salzen.
8. Den Auflauf mit der Reismilch aufschütten
9. Die Cashewpaste darüber streichen und jetzt in den Ofen.
10. Nach 10 min. das Crumble über dem Gemüse verteilen. Zurück in den Ofen.
11. In der Zwischenzeit die Koriandersamen und das Meersalz leicht anmörsern.
12. Nach ca. 25 min. die Koriander-Meersalz-Mischung darüberstreuen und noch mal für 10 min in den Ofen bei 200 °C Umluft. Fertig