AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Herbst	international

ORANGEN-FEIGEN-SALAT MIT FENCHELSAMEN-CRUMBLE



Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Winterdessert mit Orange und Feige ist klassisch. Der süss-würzige Crumble mit Fenchelsamen setzt neue Massstäbe. Rechtzeitig vorbereitet, geniessen Sie den Abend mit den Gästen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3	Orangen	40 g	Butter
6	Feigen	60 g	Haselnüsse, geröstet, grob gehackt
6 EL	Orangen-Gewürz-Sirup		
3 EL	Wasser	125 g	Mehl
75 g	Brauner Zucker	1 TL	Fenchelsamen, gemörsert, geröstet
		0.5 TL	Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Orangeschale wegschneiden, in Stücke oder noch besser in Filets schneiden. Frische Feigen vierteln oder - genauso gut - getrocknete im Orangensirup weichkochen und in Streifen schneiden. Orange und Feige mit Orangen-Gewürz-Sirup mischen und zugedeckt ziehen lassen.
2. Für den Crumble Wasser, Zucker und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und die weiteren Zutaten daruntermischen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Crumble auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Ofen bei 180° C Heissluft rund 8 Min. goldbraun backen.
4. Den Salat in Schalen anrichten und mit dem Crumble bestreuen.

TIPP: Das Originalrezept sieht zusätzlich 75 g Ziegenkäse-Stücke pro Person vor.