

Curry-Bananen-Ragout mit Mascarpone-Kokos-Creme

Für zwei Personen

2 reife Bananen	1 Zitrone	200 g Mascarpone
6 Löffelbiskuits	30 g Butter	30 g Zucker
1 TL Currypulver	4 EL Kokospulver	2 EL Kokoslikör
50 ml Bananensaft	Kakaopulver	

Den Mascarpone mit dem Kokoslikör und dem Kokospulver glatt rühren. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Bananenscheiben anbraten. Die Bananen mit dem Zucker und dem Currypulver bestäuben und karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Zitronensaft zusammen mit dem Bananensaft in die Pfanne gießen. Auf jeden Teller drei Löffelbiskuits geben und mit dem Curry-Bananen-Ragout bestreichen. Die Kokoscreme auf das Ragout geben und mit dem Kakaopulver bestäuben.

Gardy Schnadwinkel-Kleinemas am 03. Februar 2011