

# Foster Banane

## Für zwei Personen

2 rote Kochbananen	50 g Sultaninen	100 g Rohrzucker
75 g Zucker	2 Vanilleschoten	2 g Agar-Agar
1 g Sojalecithin	200 ml dunkler Rum	300 ml Sahne
150 ml Milch	1 kg Eiswürfel	

Die Sultaninen in dem Rum einweichen. Eine der Vanilleschoten zusammen mit der Milch, 100 Millimetern der Sahne, dem Sojalecithin sowie dem Agar-Agar in einem Topf aufkochen. Den Zucker einrühren und die Vanilleschote entfernen. Die Masse über den Eiswürfeln kalt schlagen, pürieren und für circa 20 Minuten in die Eismaschine geben. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die übrige Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Rohrzucker in der heißen Butter karamellisieren lassen, die Bananenscheiben, die Rum-Rosinen und den Rum, bis auf einen Schuss, nach nun nach zugeben. Das Vanillemark unterrühren. Die übrige Sahne steif schlagen, etwas Zucker und den restlichen Rum unterrühren. Das Eis zusammen mit der Foster Banane und der Sahne auf einem Teller anrichten und servieren.

Georg Krüger am 28. Mai 2014