

Gegrillte Banane mit Schoko-Eierlikör-Garnitur

Für zwei Personen

2 reife Bananen	100 g Bitterschokolade	2 EL Butter
250 g Sahne	60 ml Eierlikör	50 g Mandelstifte
2 EL Puderzucker	5 Sahnebonbons	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bananen mit der Schale auf den Grill legen und grillen, bis die Schale schwarz ist. 100 Gramm Sahne mit der Butter und der Bitterschokolade schmelzen und mit Puderzucker abschmecken. Die restliche Sahne in einem separaten Gefäß aufschlagen. Eine Pfanne erhitzen und die Mandelstifte darin anrösten. Die Sahnebonbons auf einem Backpapier im Ofen schmelzen lassen. Aus dem flüssigen Karamell anschließend auf einem weiteren Stück Backpapier Fäden für die Garnitur ziehen. Die Bananen halbieren, mit der Schalenseite auf den Teller legen, mit der Schokolade und dem Eierlikör begießen, von der Sahne dazwischen geben und mit den Mandelstiften bestreuen. Die gegrillte Banane mit Schoko-Eierlikör-Garnitur auf Tellern anrichten und mit den Karamellfäden garnieren.

Renate Sebastian am 01. August 2014