

Flambierte Banane

Für zwei Personen

1 reife Banane	1 Orange	1 Zitrone
80 g Butter	20 ml Grenadinesirup	20 ml Rum
2 EL brauner Zucker	1 Prise Zimt	1 Prise Muskatnuss
1 Zweig Pfefferminzblätter		

Die Zitrone und die Orange halbieren und den Saft auspressen. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Die Butter hinzugeben und vermischen. Die Banane längs halbieren und in der Zuckerbutter leicht braten. Anschließend den Saft der Orange und den Saft der Zitrone hinzugeben und mit Zimt, Muskatnussabrieb und Grenadinesirup abschmecken.

Abschließend den Rum über die Banane gießen und flambieren.

Die Banane auf Tellern anrichten und mit der Minze garnieren.

Elizaneda Gerner am 23. Juli 2015