

Banane am Spieß mit Schoko-Erdnuss-Glasur, Sternfrüchte

Für zwei Personen

Für die Bananen:

4 Baby-Bananen

30 ml Whisky

100 g Mehl

Öl

4 Sternfrüchte

4 EL Blütenhonig

2 EL Zucker

1 Ei

1 Prise Backpulver

1 Prise Salz

Für die Schoko-Erdnuss-Glasur:

50 g ungesalzene Erdnusskerne

1 TL Sesamöl

80 g Zartbitterschokolade

1 kleine Limette

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Sternfrüchte diese waschen, trockentupfen und in circa zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Blütenhonig im Whiskey auflösen, vermengen und Sternfrüchte damit marinieren.

Für die Bananen-Spieße Limette halbieren und auspressen. Bananen schälen und mit Limettensaft beträufeln. Banane aufspießen.

Zum Frittieren einen Teig herstellen. Dafür Ei mit Zucker, Salz und Backpulver verquirlen. Während des Rührens langsam Mehl dazu geben. Solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Bananen-Spieße im Teig wenden, ins heiße Öl geben und in einer Fritteuse goldgelb frittieren. Danach auf Küchenpapier legen und Fett abtropfen lassen.

Für die Glasur Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Erdnüsse fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Erdnüsse darin braun rösten. Danach abkühlen lassen.

Bananen-Spieße zur Hälfte in die Schokolade tauchen und mit Erdnüssen bestreuen. Bananenspieße mit Schoko-Erdnuss-Glasur und beschwipsten Sternfrüchten auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Heidkamp am 25. August 2016