

Gebackene Bananen mit gefrorenem Kokos

Für 4 Personen

50 g Kokosnuss, frisch	1 Zitrone	220 g Zucker
350 ml Kokosmilch	50 ml Rum, weiß	4 Bananen
2 Eier	30 g Butter	20 ml Bier
2 EL Sesam	2 EL Akazienhonig	400 ml Pflanzenöl
125 g Mehl	Salz	

Eine halbe Zitrone auspressen. 350 Milliliter Wasser mit Zitronensaft und 200 Gramm Zucker circa eine Minute lang aufkochen lassen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Kokosmilch und Rum hineinrühren und anschließend das Ganze in der Eismaschine gefrieren lassen. Die braune Schale von der Kokosnuss ablösen. Mithilfe des Gemüsehobels das Fruchtfleisch in hauchdünne Späne reiben und kühlstellen. Die Eier trennen. Das Mehl sieben und in einer Schüssel mit dem Bier, Eidottern, Sesam und einer Prise Salz verquirlen. Die Butter in einem Topf zerlassen und anschließend hinzugeben und verrühren. Der Teig muss schön dickflüssig sein. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Bananen schälen und erst längs und dann quer halbieren, so dass sich 16 Stücke ergeben. Nach und nach die Bananenstücke in den Teig tauchen, abtropfen und im heißen Öl portionsweise ausbacken. Danach die frittierten Bananenstücke auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das Kokoseis kugelweise portionieren, in der Mitte der Desserteller anrichten und mit den Kokospänen bestreuen. Die gebackenen Bananen rundum verteilen und mit Akazienhonig beträufeln. Das Ganze servieren.

Horst Lichter am 25. September 2010