

# Flambierte Banane mit frittierten Erdbeeren

## Für 4 Personen:

2 Bananen	200 ml Sahne	3.5 EL Anisschnaps
12 Erdbeeren	0.5 Tasse Mehl	2 EL Butter
2 Eier	1 Tasse Pankomehl	0.5 l Frittieröl
Zucker		

Bananen schälen und in Stücke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bananen darin anbraten, bis sie leicht bräunen. Anisschnaps dazugießen, anzünden und die Bananen flambieren. Kurz bevor die Flamme ausgeht, die Sahne angießen.

Die Bananen mit der Soße vermengen und einige Minuten ziehen lassen.

Erdbeeren säubern und die Blätter entfernen. Die Eier aufschlagen und in einer kleinen Schüssel verquirlen. Einfaches Mehl sowie Pankomehl zusammen in eine weitere Schüssel füllen. Das Frittierfett in einem Topf erhitzen. Die Erdbeeren zuerst in dem Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in dem Pankomehl wälzen. Sofort in den Topf geben und etwa 1,5-2 Minuten goldbraun frittieren.

Die Bananen mit der Soße auf Teller geben. Die frittierten Erdbeeren kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen. Die Erdbeeren zu den Bananen legen und mit etwas Bananen-Sud beträufeln.

Rainer Sass am 21. März 2021