

Karamellierte Banane mit Balsamico

Für 2 Portionen

50 g Zucker 1 Banane 50 g Walnüsse
50 ml Balsamico 1 Zitrone Minze

Zunächst eine Pfanne erhitzen und den Zucker hineingeben. Die Walnüsse halbieren und zum Zucker in die Pfanne geben, damit diese karamellisieren. Die Banane schälen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Die Schale der Zitrone großzügig abschneiden und der Zuckermasse beifügen. Das Ganze mit Balsamico ablöschen, noch einen kleinen Schuss kaltes Wasser hinzugeben und einkochen lassen. Ein wenig Minze grob hacken und beimischen. Die Zitronenschale wieder entnehmen und dafür den Sauerrahm in die Pfanne geben und vermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die karamellierte Banane mit dem Balsamico auf Tellern anrichten. Anschließend noch mit ein wenig Minze dekorieren und servieren.

Steffen Henssler am 06. 03. 2012