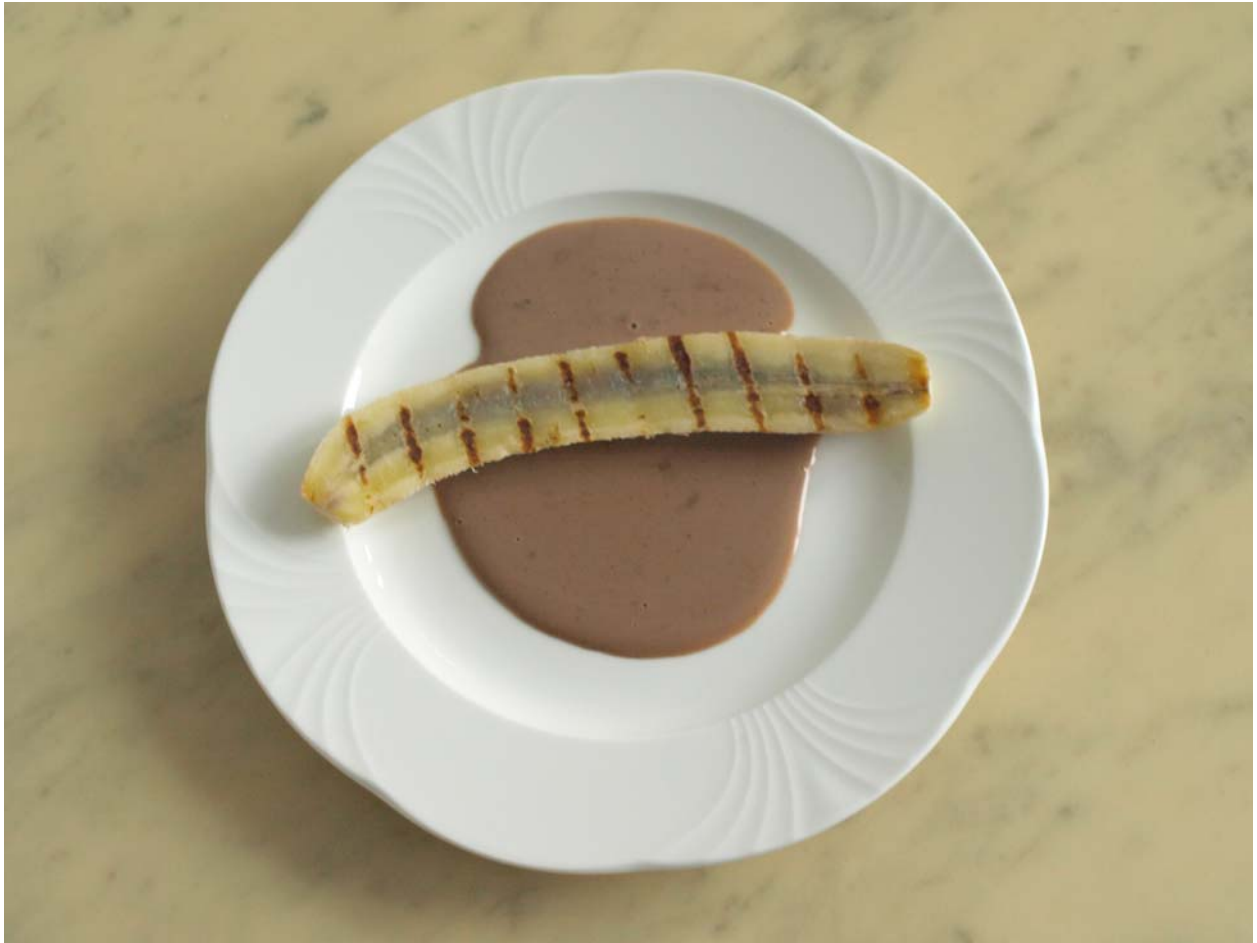


Gebratene Bananen auf Schokoladensauce



Zutaten für vier Personen:

2-4 Bananen

eine Ecke Butter

Schokoladensauce:

60 g Mokkaschokolade

200 ml Milch

100 ml Sahne

1 EL Kakao

1 TL Speisestärke

2 cl Kirschwasser (optional)
oder Cointreau

1. Sahne und Milch zum Kochen bringen. Schokolade raspeln, mit dem Kakao in die Sahnemilch geben, unter Rühren schmelzen.

2. Speisestärke mit dem Kirschwasser oder mit kaltem Wasser anrühren und in die Sahnemilch geben. Aufkochen und ein wenig köcheln, dann etwas abkühlen lassen.

3. Butter in einer Grillpfanne erhitzen. Bananen schälen und halbieren. Bei mittlerer Hitze einige Minuten braten, bis sie Grillstreifen bekommen.

4. Spiegel aus Schokoladensauce auf Vorspeiseteller gießen, Bananenhälften darauf anrichten.

Hinweise:

Die Anregung stammt aus dem Restaurant "La Villa" im Bamberger Haus in München, 2005. Dort hatte die Schokoladensauce aber eine andere Konsistenz und war viel dunkler.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Nachspeisen, Früchte, brasilianisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023