

Frittierte Banane am Spieß mit Schoko-Erdnuss-Glasur und beschwipsten Sternfrüchten

 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/frittierte-banane-am-spieß-mit-schoko-erdnuss-glasur-und-beschwipsten-sternfrüchten

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Baby-Bananen
- 4 Sternfrüchte
- 1 kleine Limette
- 1 Ei
- 30 ml Whisky
- 4 EL Blütenhonig
- 1 Prise Backpulver
- 100 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren

Für die Schoko-Erdnuss-Glasur:

- 50 g ungesalzene Erdnuskerne
- 80 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Sesamöl

Zubereitung:

Öl in der Fritteuse erhitzen.

Die Sternfrüchte waschen, trockentupfen und in ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden. Blütenhonig im Whiskey auflösen, vermengen und die Sternfrüchte damit marinieren.

Die Limette halbieren und auspressen. Die Bananen schälen, mit Limettensaft beträufeln und die Bananen 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. Die 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 gehackten Erdnüsse darin braun rösten. Danach abkühlen lassen. Die Bananen-Spieße zur Hälfte in die Schokolade tauchen, mit Erdnüssen bestreuen und mit den beschwipsten Sternfrüchten auf Tellern anrichten.

Rezept: Wolfgang Heidkamp

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 25. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert