

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Variation von der Schokobanane

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

200 g Kokosmilch, 200 g Zartbitterschokolade; 4 Bananen, Zucker, 1 Chilischote; 1 Zitrone, 1 Orange, 50 ml Traubenkernöl, 4 Zweige Lavendel, Meersalz, einige Blätter Basilikum.

Für die Schokocrumbles: 50 g Zucker, 37 g glattes Mehl, 25 g Kakao, 32 g Butter.

Für die knusprigen Bananen: 80g Mehl, 1 Prise Salz, 1 TL Kakao, 1 EL Zucker, 130 ml Obers, 1 Ei, 1 Banane, Butterschmalz.

Zubereitung

Für das Lavendelöl Lavendel und Traubenkernöl auf ca. 30 °C erwärmen, ziehen lassen und abseihen.

Für die Zitrus salsa Zitrone und Orange filetieren und mit etwas Lavendelöl, Basilikum und Meersalz abschmecken.

Kokosmilch und Schokolade erhitzen, verrühren, in vier kleine Schüsseln verteilen und kühl stellen.

Zucker, Mehl, Kakao und Butter in einen Rührkessel geben und gut miteinander vermengen. Die Masse flach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Rohr bei 160 °C Umluft 15 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Zerkleinern, damit Schokocrumbles entstehen.

Für das Bananenpüree 1 Banane enthäuten und mit dem Stabmixer fein mixen. Zwei Bananen mit der Schale im Rohr bei 180 °C 10 Minuten schmoren. Vor dem Servieren die Schale aufschneiden und je eine halbe Banane anrichten.

Für die knusprigen Bananen Eiklar mit etwas Salz cremig aufschlagen. Dotter mit Obers, Mehl und Kakao verrühren und den Schnee unterheben. Die Banane in Scheiben schneiden, durch den Backteig ziehen und in heißem Butterschmalz knusprig ausbacken.

Etwas Zucker in einer Pfanne schmelzen. Salz und geschnittenen Chili zugeben und die restliche Banane in Scheiben einlegen und karamellisieren.

In die abgefüllten Schüsseln einen Klecks Bananenpüree geben, darauf die geschmorte Banane legen. Mit Lavendelöl, Zitrus-salsa und Schokocrumbles finalisieren, die knusprigen und die karamellierte Bananen extra dazu reichen.