

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Gebratene Banane mit Salzkaramell und Passionsfrucht

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Bananen

- 2 kleine Bananen
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butter

Für das Salzkaramell

- 5 weiche Karamellbonbons
- 50 ml Obers
- 3 EL Milch
- Salz

Für die Garnitur

- 1 EL Mandelblättchen
- 1 Passionsfrucht
- 20 g Bitterschokoladenraspeln
- eine Handvoll gesalzenes Popcorn

Zubereitung

1. Für das Dessert zuerst die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hell rösten und diese anschließend vom Herd nehmen und vorerst beiseitestellen. Die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in eine Schüssel geben.
2. Für die Karamellsauce die Karamellbonbons grob hacken und gemeinsam mit dem Obers und der Milch in einen Topf geben und so lange köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht – immer wieder umrühren.
3. Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren und in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl und Butter beidseitig anbraten, danach herausnehmen.
4. Zum Schluss je eine gebratene Bananenhälfte mittig in einen tiefen Teller legen und diese mit der Karamellsauce beträufeln. Dann etwas Passionsfrucht sowie geröstete Mandelblättchen und Bitterschokoladenraspeln darüberstreuen. Das Dessert mit gesalzenem Popcorn garnieren.