



DER CHEF EMPFIEHLT ALS DESSERT

GRILL BANANEN MIT BRANDY KAREMELL SAUCE

Rezept für 4 Personen

Weinbegleitung: Mimosa Gewürztraminer Natural Sweet «Süsswein»



ZUTATEN

- 4 **Bananen**
- 30 gr. **Mandelsplitter**, geröstet
- 250 gr. **Zucker**
- 1 dl **Vollrahm**, steif geschlagen
- 0.65 dl **Wasser**
- 35 ml **Espresso**
- 25 ml **Brandy** oder **Cognac**
- 65 gr. **Butter**, für Karamell Sauce
- 20 gr. **Butter**, für Röstung Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

1. In einer Teflon Bratpfanne die Butter geben und die Mandelsplitter goldbraun rösten.
2. Zucker und Wasser in eine Pfanne giessen und langsam karamellisieren und dann Butter beifügen. Mit Brandy oder Cognac und Espresso ablöschen, leicht rühren und abkühlen lassen.
Jetzt den steif geschlagenen Vollrahm mit einer Kelle vorsichtig darunter ziehen.
3. Banane mit Schale auf den Grill legen und langsam grillen. Wenn sie weich ist vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
4. Banane schälen und halbieren, auf Teller anrichten, mit Sauce nappieren und den Mandelsplittern verzieren.

SERVIEREN

Dazu passt hervorragend eine Kugel Vanille Eis oder ein anderes Aroma was dem Geschmack entspricht.