

Warme Bananen mit selbstgemachtem Vanille-Eis

Für zwei Personen

2 Bananen	3 Eier	1 rote Chili
1 Vanilleschote	1 Tonkabohne	25ml dunkler Rum
15 ml Honig	30ml Kokosmilch	38 g Zucker
4 EL Puderzucker	2 Pck. Vanillezucker	250 ml Sahne
8 g Butter		

Die Eier trennen und drei Eigelb und Eiklar separat aufschlagen. Das Eigelb mit dem Puderzucker und einem Päckchen Vanillezucker vermengen. Die Schlagsahne mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Eischnee und die Schlagsahne unter den Eigelbschaum heben. Die Masse in die Eismaschine geben und zu Eis rühren lassen. Den Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren. Die Bananen in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Die Butter dazugeben und die Chili ganz fein schneiden und hinzugeben. Mit dem Rum übergießen und flambieren. Zum Schluss die Kokosmilch dazugeben. Die Bananen in einem hohen Glas anrichten. Eine Kugel Vanilleeis obenauf geben und servieren.

Kevin Klonowski am 19. April 2012