

Vanille-Suppe mit Pistazien und Bananen-Spieß

Für zwei Personen

2 Bananen	3 EL Butter	200 g Sahne
400 ml Milch	2 EL Pistazienkerne	1 EL Speisestärke
1 Vanilleschote Minze	50 g Zucker	1 TL gemahlener Zimt

Einen Esslöffel Butter zusammen mit dem Zucker und 50 Milliliter Wasser in einen Topf geben, aufkochen und goldgelb einkochen lassen. Mit der Sahne und der Milch ablöschen und bei milder Hitze zehn Minuten lang kochen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und in die Suppe legen. Die Speisestärke mit drei bis vier Esslöffeln kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren zur Suppe geben. Die Suppe noch einmal aufkochen und anschließend vom Herd nehmen. Die Bananen schälen und von den oberen und unteren Enden befreien. Den Mittelteil in dicke Scheiben schneiden und die Bananenstücke anschließend auf Holzspieße stecken. Die restlichen zwei Esslöffel Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße darin drei bis vier Minuten von allen Seiten braten. Zum Ende hin mit Zimt bestreuen. Die Pistazien grob hacken. Die Vanilleschote aus der Suppe entfernen und die Suppe auf tiefen Tellern oder in Gläsern anrichten. Das Ganze mit Pistazien und gehackter Minze garnieren und die Bananenspieße dazulegen.

Alexander Pollmann am 24. Juli 2014