



"Fernsehgarten on tour" Teneriffa - 22.04. 2018

"Alles Banane" - Rezepte von Armin Roßmeier

Bananen-Crossis mit Walnusseis (für 4 Personen)

Zutaten:

4 Bananen
4 EL Maismehl
3 Eier
150 g Cornflakes
Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Für die Marinade:

2 EL Zitronensaft
2 Msp. Ingwerpulver
2 Msp. Kardamom
1 TL feinen Orangenabrieb
(unbehandelte Orange)
6 - 8 Tropfen Bittermandelöl
1 EL Walnussöl



Zubereitung:

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander vermengen. Bananen schälen und in ca. 2 cm dicke schräge Scheibchen zerteilen, auf Backpapier auflegen und mit der Marinade beidseitig abpinseln, in Maismehl wenden, durch verschlagenes Ei ziehen und in gut zerdrückten Cornflakes panieren. Öl erhitzen und die Scheibchen darin goldgelb ausbacken. Walnusseis oder eine andere Sorte Eis je nach Gusto dazu reichen und warm servieren.



Banantiramisu mit Amaretto und Beerensalat mit Minze (für 6 Personen)

Zutaten:

3 Eigelb
70 g Zucker
1 EL Chiasamen
350 g Mascarpone
2 pürierte Bananen
200 g Löffelbiskuits
Mark von einer Vanilleschote
1 EL fein geriebene Orangenschale
(Orange unbehandelt)
½ TL fein geriebener Ingwer
150 ml Mocca-Kaffee
4 EL Amaretto (alkoholfrei)
Saft von 1 Zitrone



Zubereitung:

Löffelbiskuits in Würfel zerteilen. Mokka, Amaretto und Zitronensaft gut verrühren. Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone, pürierte Bananen, Orangenabrieb, Ingwer und Vanillemark zugeben, alles gut miteinander verrühren, Chiasamen untermengen.

Löffelbiskuitwürfel in Tassen, Gläschen oder Förmchen geben, mit der Mokka-Amaretto-Mischung beträufeln und von der Mascarpone-Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels etwas aufspritzen, erneut Löffelbiskuits beträufeln und wieder Mascarpone-Masse darauf geben. Entweder mit Kakaopulver bestäuben oder eine jahreszeitliche Beerenmischung mit Honig verfeinert, obenauf verteilen und mit Minze ausgarnieren.



Bananen-Himbeer-Kokoseis (für 4 Personen)

Zutaten:

2 pürierte Bananen
250 g tiefgekühlte Himbeeren
3 EL Kokoscreme (Mark)
80 ml süße Sahne (30%)
2 EL Puderzucker



Zubereitung:

Bananenpüree ca. 30 Minuten frosten. Die Tiefkühl-Himbeeren in einen Zerkleinerer geben, Bananenpüree kommt dazu. Erst zum Schluss die geeiste Kokoscreme und geeiste Sahne sowie den Puderzucker hinzugeben und sofort die Maschine auf Hochtouren laufen lassen, bis in ca. 30 Sekunden ein cremiges Eis entstanden ist.

Die Eismasse am besten im Zerkleinerer für 8 – 10 Minuten in das Frostfach stellen und dann sofort servieren.



Bananen-Schokoladentarte mit gebranntem Kokosblütenzucker (für 6 - 8 Personen)

Zutaten:

200 g Zartbitterkuvertüre
4 Eier
70 g Zucker
70 g Butter
50 g Mehl
Püree von 2 Bananen
3 EL Kokosblütenzucker



Zubereitung:

Kuvertüre im warmen Wasserbad auflösen, Butter zugeben, mit auflösen. Eier mit Zucker kräftig aufschlagen, Bananenpüree unterrühren, die Schokoladen-Buttermischung zugeben, erneut kräftig verrühren, Mehl unterheben.

Die Masse, in eine Tarte- oder Auflaufform mit Backpapier ausgelegt und Rand eingefettet, füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 – 12 Minuten (je nach Größe der Form) backen. Danach mit Kokosblütenzucker bestreuen und mit der Abflämpistole abbrennen. Auf Wunsch kann noch Beerensalat und Vanilleeis dazu serviert werden.



Bananen-Süßkartoffel-Muffins mit Chili (für 12 Stück)

Zutaten:

150 g gekochte und pürierte Süßkartoffel
1/8 l Apfelsaft
2 pürierte Bananen
3 Eier
200 g Zucker
Mark 1 Vanilleschote
180 g Mehl
50 g geriebene Mandeln oder Nüsse
1 gehäufte TL Backpulver
75 ml Sonnenblumenöl
75 g Schmand
25 g Kakaopulver
3 EL Milch
1/2 TL Chiliflocken
3 EL Aprikosenkonfitüre
2 Zweige Zitronenthymian



Zubereitung:

Geschälte Süßkartoffel in Würfel zerteilen und in Apfelsaft weichkochen, anschließend pürieren. Eier, Zucker, Vanille aufschlagen, Schmand, Öl, Süßkartoffel- und Bananenpüree einrühren, nun die Mandeln sowie das mit Backpulver versiebte Mehl und die Chiliflocken untermengen.

Kakaopulver mit der Milch anrühren und mit 1/4 der Masse vermengen. Backkapseln in die Muffinform setzen, von der hellen Masse bis gut zur Hälfte auffüllen und mittig mit dem kleinen Löffel von der Schokomasse ein Häubchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 165° C ca. 35 – 40 Minuten backen. Danach aprikotieren und mit Zitronenthymian bestreuen.