Rezept

Gratinierte Banane in ihrer eigenen Schale mit Kokosmilkshake

Ein Rezept von Gratinierte Banane in ihrer eigenen Schale mit Kokosmilkshake, am 08.06.2025

Zutaten

- **4** Bio-Bananen
- **40 g** Zucker
- **2** Eigelbe
- **300 ml** Milch
- **50 g** Butter
- 2,5 cl Rum
- **200 g** Kokosnusseis

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Bananen auf ein Brett legen, die obere Schale mit einem Messer einschneiden und vorsichtig abheben. Die Bananen ganz aus der Schale nehmen. Die Bananenschalen sollten, bis auf die abgenommene obere Schale, ganz bleiben. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

2. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Bananenscheiben anbraten. Anschließend die Bananenscheiben in die hohle Bananenschale zurücklegen. Übrige Bananenscheiben auf den Tellern verteilen. Den Backofen bei Oberhitze 180° vorheizen. Die gefüllten Bananen in eine Auflaufform legen.

3. Für den Sabayon Zucker, 50 ml Wasser und Rum mit den Eigelben in einer Metallschüssel verrühren und über einem heißen Wasserbad zu einem dickcremigen Schaum aufschlagen – auf keinen Fall zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb, und die Masse wird unbrauchbar!

4. Den Schaum über die Bananen geben und im Ofen auf der 2. Schiene von oben max. 4-5 Min. übergrillen bis die Masse leicht gebräunt ist. Inzwischen für den Kokosmilkshake das Kokoseis mit der Milch mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen, in Gläser geben und sofort zu den gratinierten Bananen servieren.