

Schwarze Banane mit Stracciatella-Eis

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 Orange
- 3 Passionsfrüchte
- alternativ: Maracujas
- 50 g Zucker
- 6 (Bio-) Bananen
- 6 Kugeln Stracciatella-Eis
- frische Minze

Die Orange auspressen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Passionsfrüchte halbieren, Saft und Kerne mit einem Löffel herauskratzen und mit Orangensaft und Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, dann vom Herd ziehen.

Die Bananen mit der Schale nebeneinander auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten je nach Reifegrad 8–12 Minuten backen, bis sie vollständig schwarz sind.

Die schwarzen, heißen Bananen mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen. Zum Servieren jeweils 1 Banane vorsichtig auf einen Dessertteller setzen und der Länge nach mit einem scharfen Messer aufschneiden, dann die Schale etwas auseinanderziehen. Das Fruchtfleisch jeweils mit etwas Passionsfrucht-Soße beträufeln und mit je 1 Kugel Stracciatella-Eis belegen. Nach Belieben mit Minzespitzen garnieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 13.11.2020

Koch/Köchin: Christian Rach

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen