

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2019 ▪  
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Lisa Lührs

**Warme Schokoladen-Espuma mit Bananen-Passionsfrucht-Salat und Erdnüssen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Schokoladenespuma**

75 ml Sahne  
100 g Zartbitterschokolade (70%  
3 Eier

Eier trennen. Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf aufkochen, Schokolade unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. 75 g Eiweiß einrühren und die Masse in eine Espumafflasche einfüllen. Patrone laden, 30 Sekunden lang schütteln und Flasche für 10 min. in ein heißes Wasserbad stellen.

**Für den Bananen-Passionsfrucht-Salat**

1 Banane  
1 Passionsfrucht  
1 Limette  
½ Bund Koriander

Banane schälen und würfeln. Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch auslösen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette halbieren und auspressen. Banane, Passionsfruchtfleisch, Limettensaft und Koriander miteinander verrühren.

**Für die Erdnüsse**

20 g gesalzene Erdnüsse

Erdnüsse hacken.

Fruchtsalat in Gläser füllen, mit Schokoladenschaum bedecken und mit gehackten Erdnüssen bestreuen.