



## "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.