

Crème brûlée mit Banane im Backteig

Zutaten für die Crème (für 4 Personen):

- 2 Stangen Zimt
- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Sahne
- 6 Eigelb
- 1 Bio-Zitrone

Ofen auf 110 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen, ein tiefes Blech mit Wasser als Wasserbad hineinstellen.

Zimtstangen in einem Stieltopf etwas erwärmen. Milch, Zucker und Salz dazugeben und zum Köcheln bringen. Mit der Sahne herunterkühlen und sofort das Eigelb mit einem Schneebesen einarbeiten. Etwas Zitronenabrieb hineingeben, anschließend die Masse durch ein feines Sieb gießen, den Schaum mit einem Löffel abheben.

Die Crème in Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen circa 25 Minuten pochieren, bis die Masse fest wird. Förmchen aus dem Ofen nehmen und die Crème etwas abkühlen lassen.

Zutaten für die Banane im Bierteig:

- 2 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Bier
- 2 EL (gehäuft) Mehl
- 1 Banane
- 750 ml Frittieröl

Eier trennen. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig rühren, das Bier und das Mehl dazugeben und verrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Banane in dickere Scheiben schneiden, durch den Backteig ziehen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp legen und mit etwas Zucker bestreuen.

Zutaten für den Crunch:

- 50 g Zucker
- 5 EL Haferflocken

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Haferflocken dazugeben. Vom Herd nehmen und gut vermischen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Anrichten:

- 0,5 Granatapfel
- 4 TL Crème fraîche
- etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Zucker
- frische Minze

Kerne aus dem Granatapfel lösen und bereitstellen.

Zucker auf die Crème brûlée streuen, mit einem Flambierer karamellisieren.

Crème fraîche mit etwas Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Die Förmchen auf Servierteller stellen, etwas Crème fraîche darauf geben, jeweils 1 Stück frittierte Bananen darauflegen und mit Granatapfelkernen, Crunch und Minzblättern garnieren.

Sendetermin: 08.09.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp/Björn Freitag

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