

# Gegrillte Banane mit Salzkaramell und Cashew-Kernen



**Für ca. 4 Personen**

4 Bananen

200g Zucker

1 Prise Meersalz

2 cl Aceto Balsamico Essig

100 ml Sahne

20g Butter

Meersalz

150g Cashewkerne

1 Bündel Minze

Eis nach Geschmack (wir haben Honig-Eis und Karamell-Eis verwendet)

Zunächst schälen Sie die Bananen und legen diese direkt auf den Grillrost. Grillen Sie die Banane von beiden Seiten kurz an, bis ein leichtes Röstaroma entsteht und die Banane sich leicht erwärmt. Wichtig ist, die Banane nicht zu lange auf dem Rost zu lassen, denn dann wird die sie zu weich.

In einer beschichteten Pfanne, Zucker geben und auf den Schamottesteinen zu Karamell schmelzen. Wenn der Zucker flüssig und bräunlich ist, mit Aceto Balsamico ablöschen und die Sahne zugeben. Zum Schluss mit der Butter und einer guten Prise Meersalz verfeinern.

In einer zweiten Pfanne wieder Zucker zum schmelzen bringen und dieses mal die Cashewkerne hineingeben. Sind die Kerne karamellisiert, kann auch schon angerichtet werden.

Die Banane aufschneiden, den Salzkaramell drüber träufeln und die karamellisierten Cashews drüber geben. Zum Schluss mit Minze verzieren und zwei Kugeln Eis auf den Teller geben.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit wünscht Josef Hartl vom Gasthof Hartl zum Unterwirt in Türkenfeld.

Das passende Rezeptvideo finden Sie hier:

<https://www.youtube.com/watch?v=xRsbehsaG2U>