

Gegrillte Schokoladen-Bananen mit Mandel-Hopfen-Karamell

Rezept für 4 Portionen
Vorbereitungszeit: 15 Min.
Grillzeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 30 Min.

Für die Bananen:

4 Bananen
100 g Vollmilchschokolade
1 Rolle Hefeteig aus dem Kühlregal
1 Eigelb
2 EL Milch

Für das Karamell:

100 g Mandeln
50 g Pistazien
75 g braunen Rohrzucker
Saft von 1 Bio Zitrone
100 ml Bitburger Radler

Himbeeren zum Bestreuen
Minze zum Garnieren

Zubehör:

Grill-/Kochgeschirr

Zubereitung:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 160° C) für mittlere indirekte/direkte Hitze vorbereiten.
2. Die Bananen schälen und der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden. Schokolade in Stücke brechen und hineinfüllen. Den Teig ausrollen in 1 cm dicke Streifen schneiden und die Bananen damit einwickeln. Eigelb mit Milch verrühren, die Bananen einpinseln und 12 - 15 Minuten grillen.
3. Mandeln und Pistazien grob hacken, mit Zucker vermengen und in Grill-/Kochgeschirr geben. Bei direkter Hitze geschlossen karamellisieren, mit Zitronensaft sowie Radler ablöschen und sirupartig einkochen.
4. Zum Servieren die Bananen erneut bis zur Hälfte einschneiden, mit Mandeln toppen und mit Himbeeren sowie Minze verfeinern.