



Gebackene Banane im Teigmantel auf Bitterschokolade



Zutaten für 4 Personen

125 g Mehl
2 Eier
30 g Butter, geschmolzen
20 ml Bier
2 EL Zucker
Salz
4 feste Bananen
400 g Bitterschokolade
130 g Butter
200 ml Wasser
frische Minze zum Garnieren
Honig zum Garnieren
Öl zum Frittieren

Chocolatier's



Naturland engagiert sich seit 1987 für bio-faire Partnerschaften im internationalen Bereich und seit 2006 auch im nationalen Bereich.

Die Basis dieses Rezeptes sind fair gehandelte Bio-Zutaten aus Deutschland (Mehl, Butter, Bier), Ecuador (Bananen), Lateinamerika (Kakao) und von den Philippinen (Zucker).

Zubereitung

Mehl in einer Schüssel mit Bier, 2 Eigelben und Salz verrühren. Anschließend die geschmolzene Butter hinzufügen. Der Teig muss dickflüssig sein. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterrühren.

Inzwischen das Wasser aufkochen und die Bitterschokolade darin auflösen. Anschließend die Butter unterrühren – fertig.

Das Öl auf 170 °C erhitzen, die Bananen schälen, erst längs und dann quer halbieren, so dass 16 Stücke von etwa gleicher Länge entstehen. (Die Bananen erst unmittelbar vor dem Frittieren aufschneiden, da sie sich schnell verfärben.) Eine Portion Bananenstücke in den Teig tauchen, abtropfen und in das heiße Fett gleiten lassen. Goldgelb backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Serviervorschlag

Etwas Schokoladensauce auf einen Teller verteilen, die gebackenen Bananen darauf geben und mit frischer Minze und einigen Tropfen Honig verzieren.



Fleischröllchen mit Datteln auf Tomaten-Chili Chutney



Zutaten für 4 Personen

- 300 g Hackfleisch (halb und halb)
- 1 Knoblauchzehe
- 35 g gehackte Datteln
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel
- 2 altbackende Brötchen
- 4 EL warme Milch
- 10 Salbeiblätter
- 10 Scheiben Schinken
- Salz, Pfeffer, Zimt, Koriander
- 25 g Chilisauce
- 50 g Tomaten-Chili Chutney
- etwas frische Minze

Chilisauce



Naturland engagiert sich seit 1987 für bio-faire Partnerschaften im internationalen Bereich und seit 2006 auch im nationalen Bereich.

Die Basis dieses Rezeptes sind fair gehandelte Bio-Zutaten aus Deutschland (Brötchen und Milch), Nordafrika (Datteln), Indien und Sri Lanka (Gewürze).

Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und wie das Toastbrot in kleine Würfeln schneiden. Alles in der lauwarmen Milch einweichen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Zwiebeln, Knoblauch, Datteln, Ei, altbackende Brötchen und den Gewürzen vermengen. Aus dem Fleischteig 10 Bälle zu Röllchen formen. Diese mit je einem Salbeiblatt bekleben und einer Scheibe Serrano Schinken umwickeln.

Anschließend in einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Fleischröllchen anbraten und im Backofen bei 175 °C fertig garen.

Das Tomaten-Chili Chutney mit der Chilisauce vermengen und mit frisch gehackter Minze abschmecken.

Serviervorschlag

Die Fleischröllchen auf dem Chutney anrichten. Dazu passt ein frischer Salat mit einem Dressing aus Mangoessig und Korianderöl.