

Horst Lichter | Ofen-Äpfel mit Bananen-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 mittelgroße Äpfel
- 3 Zitronen
- 4 EL Rum
- 5 EL Butter
- 2 mittelgroße Bananen
- 150 g Crème fraîche oder Schmand
- 200 g Schokoladenkuvertüre
- Cognac, nach Belieben
- Sahne, nach Belieben
- Rum, nach Belieben
- Minze, frisch gehackt

Zubereitung:

Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Zitronen auspressen. Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse ausstechen. Dann die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und jeweils wieder als ganzen Apfel zusammensetzen. Die Äpfel nun in eine Auflaufform setzen, mit ein wenig Butter füllen und mit 4 EL Zitronensaft und dem Rum beträufeln. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und 10 Minuten im Backofen garen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und mit Cognac und flüssiger Sahne vermengen.

Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. 100 g Bananenscheiben, Crème fraîche und 2 EL Zitronensaft fein pürieren. Mit Rum und frisch gehackter Minze abschmecken.

Zum Anrichten die Äpfel auf den Teller setzen, mit der Bananen-Sauce und den restlichen Bananenscheiben garnieren und mit Kuvertüre beträufeln.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 18.08.2007

Prominenter Gast: Axel Schulz