

Jamaikapfeffer-Banane mit Rum-Erdnussbutter

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	20 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

4	Bananen (nicht zur reif)	2 EL	Alter Rum
3 + 4 EL	Erdnussbutter	10	Körner Piment
1	Unbehandelte Limette		

Zubereitung:

Piment mörsern, Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettenabrieb und –saft mit Rum, Piment und 3 EL Erdnussbutter zu einer Crème verrühren. Bananen schälen und mit der Crème vakuumieren.

Im Dampfgarer bei 60°C für 15 Minuten garen.

Je Teller 1 EL frische Erdnussbutter mit der breiten Seite des Esslöffels über den Teller ziehen. Die gegarte Banane in Stücke schneiden und auf die Spur setzen.