

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche**

Löffleinheiten

- Zwei der Länge nach halbierte Bananen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Orangensaft
- Ein bis zwei Esslöffel Orangenlikör (Cointreau)
- Vier Esslöffel Esslöffel Cognac

Masseinheiten

- Zwei der Länge nach halbierte Bananen
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 10 cl Orangensaft
- 1–2 cl Esslöffel Cointreau
- 4 cl Esslöffel Cognac

Vorgehen

- Zucker in der Pfanne karamellisieren.
- Butter begeben und mit der Zitrone schaumig rühren.
- Mit Orangensaft ablöschen und mit Orangenlikör aromatisieren. Bananenhälften dazugeben, mit der Sauce nappieren, wenden und erwärmen.
- Mit Cognac flambieren.
- Die Bananenhälften auf einem Dessertteller anrichten und mit Sauce nappieren.
- Mögliche Garnituren sind Vanille- oder Schokoladeneis.