

Toast Hawaii revisited

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 24.12.2024

Rezept (für 2 Personen):

4 Scheiben	Toastbrot
4 Ringe	Ananas (Dose)
4 Scheiben	Gekochter Schinken oder Krustenbraten-Aufschnitt
100 g	Hartkäse (Goude, Emmentaler,...), gerieben
4 EL	Feiner Zucker
2 cl	Cognac, Brantwein
½ TL	Scharfer Paprika, gemahlen
etwas	Butter, getrocknete Petersilie, Pfeffer, Salz



Ein klassisches Party-Gericht aus der Wirtschaftswunderzeit, ein verlockender Happen Exotik und fremdländischer Aromen in der kleinbürgerlichen deutschen Küche der 1960er Jahre. Damals gab es kein Restaurant ohne Toast-Hawaii auf der Karte! Nun, heute ist die Sache wohl etwas in die Jahre gekommen, die gezuckerte Ananasscheibe und die Marachino-Kirsche auf dem Schinken-Überbleibsel vom Vortag, die im Kühlschrank dümpelt.

Nun, wir bekennen uns zur Tradition, doch wir finden, man müsste die Sache einmal updaten. So sagt man doch, nicht wahr? Guten Appetit!

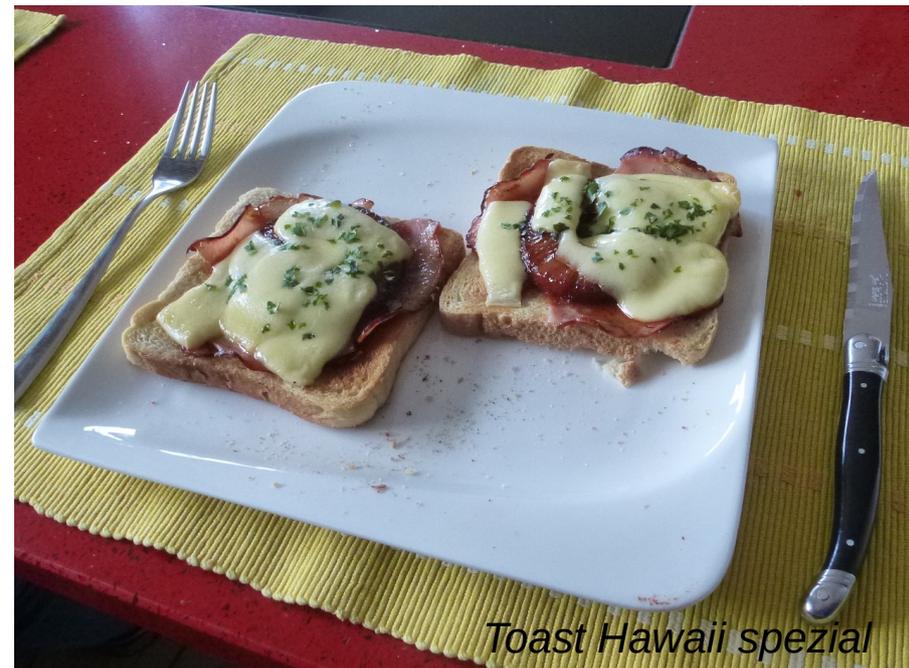
Zubereitung

Ananasscheiben aus der Dose abtropfen lassen. In eine sehr heiße Edelstahlpfanne eine Lffelspitze Butter geben. Darin 4 EL feinen Zucker mit dem Schneebesen einrühren und schmelzen, bis sich ein dunkler, homogener und sehr flüssiger Karamell bildet. Die vier Ananasscheiben werden von beiden Seiten im geschmolzenen Karamell angebraten. Temperatur dann herunterstellen. Den Cognac angießen und im Karamell gut unterrühren. Die Ananasscheiben müssen darin einige Minuten weiterbraten, bis sie von Karamell glasig sind. Nun wahlweise mit Paprikapulver, Curry oder der bevorzugten indischen oder fernöstlichen Gewürzmischung bestreuen und in der Pfanne wenden.

Auf die getoasteten und gebutterten Brotscheiben legt man nun je eine Scheibe des gekochten Schinkens und eine Ananasscheibe. Alles leicht pfeffern und salzen. Hierauf werden dann der geriebene Käse sowie die getrocknete Petersilie verteilt. Das Ganze kommt nun für 10 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann sofort servieren.

Hinweis: Dieses Rezept bereitet man vorteilhaft zeitnah mit dem Putenragout aus unserer Rezeptesammlung zu, da dort Ananasringe auf dieselbe Weise karamellisiert werden, siehe

<https://www.sauer-media.net/rezepte/PuteAnanas3.pdf>



Toast Hawaii spezial



Putenragout mit Ananas