

# Brioche, Trüffel-Schinken, Ananas, Holsteiner Tilsiter

**Für zwei Personen**

**Für die Radicchio-Butter:**

1 kleiner Radicchio                      200 g Schlagsahne                      Salz, Pfeffer

**Für das Toast Hawaii:**

4 Scheiben Brioche                       $\frac{1}{2}$  Ananas                      4 Sch. Trüffel-Schinken

4 Sch. Holsteiner Tilsiter                      1 EL Olivenöl                      1 TL brauner Zucker

Meersalz                      Piment d'Espelette

**Für die Sauce hollandaise:**

$\frac{1}{2}$  Zitrone, davon Saft                      125 g Butter                      3 Eier

1 TL Weißwein                      Salz                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Cocktailkirschen

**Für die Radicchio-Butter:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

4 Blätter vom Radicchio abtrennen, den Rest sehr fein schneiden. Die Sahne in einem hohen Becher anschlagen. Salz, Pfeffer und den geschnittenen Radicchio (bis auf einige Schnipsel für die Deko) dazugeben. Sahne weiter schlagen bis sich die Butter absetzt. Danach in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

**Für das Toast Hawaii:**

Brioche leicht in der Pfanne rösten. Ananas schälen, den mittleren Strunk ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker und Öl in eine Pfanne geben, Ananasscheiben mit Salz, Pfeffer und Piment würzen und in der Pfanne karamellisieren lassen.

Brioche mit der hergestellten Radicchio-Butter bestreichen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Schinken belegen und dem Tilsiter Käse bedecken. In der Mitte des Ofens 5-10 Minuten überbacken.

**Für die Sauce hollandaise:**

Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sie goldbraun wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe mit Wein, Salz und Pfeffer vorsichtig erhitzen und dabei mit einem Schneebesen schaumig rühren. Vom Herd nehmen und die Butter in einem dünnem Strahl einfließen lassen. Mit einem Spritzer ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Kirschen zum Garnieren verwenden.

Angela Schuett am 04. Mai 2023