

Toast Hawaii

Klassischer Toast Hawaii:

1 Scheibe Toastbrot	Butter	1 Scheibe Schinken
1 Ananasring	1 Scheibe Schmelzkäse	1 Cocktailkirsche

Toast Hawaii vom Profi:

3 Scheiben Tramezzinibrot	4 EL Butter (zimmerwarm)	4-5 Scheiben Kochschinken
100 g geriebener Käse	1 frische Babyananas	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Schuss Olivenöl	1 Schuss Orangensaft
1 Prise Chili	Salz	brauner Zucker
Speisestärke		

Klassischer Toast Hawaii:

Zutaten in dieser Reihenfolge auf dem Toastbrot stapeln und alles bei 200 Grad in den Ofen schieben. Toast ist fertig, sobald der Käse verläuft. Cocktailkirsche landet zum Servieren in der Mitte des Ananasrings.

Toast Hawaii vom Profi:

Die Ananas und die Zwiebeln schälen. Die Ananas in Würfel mit etwa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden und die Zwiebel etwas feiner würfeln. Die Zwiebeln in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen, Ananas zugeben, kurz mit anschwitzen, mit einer Prise Salz und großzügig braunem Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit einem Schuss Orangensaft ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten chutneyähnlich einkochen.

Anschließend mit einem Hauch in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden und mit einer Prise Chili abschmecken.

Zwei Scheiben Tramezzinibrot mit zimmerwarmer Butter bestreichen, mit einer Prise Salz würzen und akkurat mit Kochschinken belegen (sodass kein Schinken aus dem Brot herauschaut). Anschließend die beiden belegten Tramezzinischeiben übereinanderlegen, mit der dritten Scheibe abdecken und halbieren bzw. dritteln (damit aus dem länglichen Tramezzini-Sandwich Quadrate bzw. Balken werden).

Diese Tramezzini-Sandwiches auf ein gebuttertes Backblech legen. Den Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl mixen, die Tramezzinis damit einstreichen und mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.

Das Ganze im Backofen bei 220°C Oberhitze goldgelb backen.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2022