

Hier und heute

Toast Hawaii de luxe

Deutschlands erster Fernsehkoch, Clemens Wilmenrod, erdachte den Toast Hawaii in den späten Fünfzigern und setzte sich damit ein kulinarisches Denkmal. Fabian Timmer entdeckt den Kultklassiker für uns neu und bereitet eine Variante „de luxe“: mit frischer karamellisierter Ananas.

Rezept

Toast Hawaii de luxe

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten

- 4 Scheiben dick geschnittener Brioche
- 4 Scheiben frische Ananas
- 8 Scheiben hochwertiger Kochschinken oder Prosciutto
- 150 g frischer Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 1 reife Mango, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 1 Jalapeño-Pfeffer, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten (optional)
- 4 EL BBQ-Sauce (nach Geschmack)
- Frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft). Die Scheiben Brioche auf ein Backblech legen und leicht tosten, bis sie goldbraun sind.

In einer Pfanne oder auf einem Grill die Ananasringe kurz von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht karamellisiert sind und beiseite legen.

Die Toastscheiben mit je einem Esslöffel BBQ-Sauce bestreichen.

Auf jede Toastscheibe eine Scheibe Kochschinken oder Prosciutto platzieren, gefolgt von einer Scheibe Mozzarella.

Die karamellisierten Ananasringe auf den Mozzarella legen, gefolgt von den Mangoscheiben, Zwiebelringen und Jalapeño-Scheiben (falls verwendet). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Toastscheiben in den vorgeheizten Ofen geben und etwa sieben Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Ränder des Brotes knusprig sind.

Mit frischem Koriander oder Petersilie garnieren und sofort servieren.

Tipps

- **Optimale Schichtung:** Legen Sie zuerst eine Scheibe Schinken oder Prosciutto auf das Brot, gefolgt von der Ananas und dann dem Käse. Diese Schichtung sorgt dafür, dass der Schinken oder Prosciutto das Brot vor Feuchtigkeit schützt und verhindert, dass es zu feucht wird.
- **Die perfekte Grillzeit:** Backen Sie den Toast Hawaii im Backofen oder auf einem Grill, bis der Käse geschmolzen ist und das Brot knusprig und goldbraun ist. Achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht zu lange backen, damit die Zutaten nicht austrocknen oder verbrennen.
- **Servieren Sie sofort:** Servieren Sie den Toast Hawaii sofort nach dem Backen, solange er noch warm und frisch ist. Begleiten Sie ihn mit einem frischen Salat oder genießen Sie ihn einfach alleine als herzhafte Mahlzeit oder Snack.