

## Variation des Toast Hawaii mit Schweine-Filet

### Für 2 Portionen

2 Scheiben Toastbrot	100 ml Olivenöl	300 g Schweinefilet
3 Scheiben Parma-Schinken	1 Ananas	2 Räucherlachs-Scheiben
1 Kopfsalat	1 Salatgurken	Schnittlauch

Zwei Toastbrot-Scheiben auf jeweils einer Seite mit Olivenöl beträufeln, mit dieser Seite in die erhitzte Pfanne legen und von beiden Seiten rösten. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend in der Pfanne anbraten. Nach einiger Zeit ein wenig Butter hinzufügen. Von der Ananas einen Ring abschneiden, die Schale abschneiden und den Ring in der Mitte entfernen. Eine Seite des Ananas-Rings mit Zucker süßen und diese Seite in der Pfanne leicht karamellisieren. Auf eine Toastbrot-Scheibe eine Schicht Räucherlachs legen. Ein bis zwei Salatblätter auf den Räucherlachs geben und oben drauf eine Schicht Parma-Schinken. Das Schweinefilet leicht aufschneiden und auf den Parma-Schinken betten. Als weitere Schicht werden ein paar Gurkenscheiben aufgeschnitten und dienen auch als Unterlage für die karamellierte Ananas. Auf die Ananas kommen zwei weitere aufgeschnittene Schweinefilet-Scheiben. Darauf wird wieder Parma-Schinken gelegt und mit Räucherlachs bedeckt. Als oberste Schicht dient geschnittener Schnittlauch. Zum Abschluss die zweite Toastbrot-Scheibe oben drauf legen.

Steffen Henssler am 27. März 2013