

# Toast Hawaii am Spieß mit Schinken

**Für 4 Personen**

**Toast Hawaii:**

1 Baguette	1 Ananas	300 g Emmentaler, am Stück
300 g gekochter Schinken	2 Eier	50 ml Sahne
80 g Mehl	120 g Semmelbrösel	8 Holzspieße
2,5 EL Butterschmalz		

**Tomatensoße:**

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Toast Hawaii:

Den rohen Baguette-Teigling für etwa eine Stunde in das Gefrierfach legen. Anschließend das angefrorene Brot der Länge nach in acht etwa zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben schneiden ( am besten mit der Aufschnittmaschine). Die Ananas mit einem Ananasschneider zerteilen und das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Emmentaler und den gekochten Schinken ebenfalls in so große Stücke schneiden. Eier und geschlagene Sahne verquirlen. Käsestücke zuerst in Mehl wenden und dann durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen. Den Vorgang wiederholen und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Die Panade gut andrücken. Ananas-, Käse- und Schinkenstücke nun abwechselnd auf acht lange Holzspieße stecken und dabei die Brotscheiben zwischen den einzelnen Würfeln wellenartig auffädeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Spieße darin braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomatensoße:

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren. Die Spieße zusammen mit der Soße anrichten und servieren.

Johann Lafer am 12. September 2008