

Lichters: Toast Hawaii „Deluxe“

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-toast-hawaii-deluxe/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Bauernbrot (alternativ Sandwichtoast)
- 1 Schweinefilet, ca. 600g
- 20 g Butter
- 2 EL Honigsenf
- 4 Pfirsiche, fest (alternativ aus dem Glas)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Schote Chili, rot
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Pflanzenöl
- 8 Scheiben Gruyère
- 1/2 Bund Petersilie, zur Garnitur
- 4 Cocktailkirschen, aus dem Glas
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Die Bauernbrotscheiben nacheinander toasten.

Das Schweinefilet abbrausen, trocken tupfen, in etwa 2cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Filets darin von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln, Chilis und Pfirsichspalten kurz darin anbraten und vom Herd nehmen.

Die getoasteten Brotscheiben auf ein Backblech geben. Dann das Brot zuerst mit etwas Butter und danach mit Honigsenf bestreichen. Die Filetscheiben darauf verteilen, mit dem angebratenen Obst und Gemüse belegen und abschließend mit dem Gruyèrekäse bedecken.

Das Ganze in den Backofen geben und überbacken. Auf jeden Toast eine Tomate setzen. Petersilie abbrausen, Blättchen abzupfen, fein hacken und ein wenig davon auf die Brotscheiben streuen

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Thomas Hermanns

Quelle: ZDF - Lafer!Lichter!Lecker! vom 8.10.2011