

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2022** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Toast Hawaii

Zutaten für zwei Personen

Für die gegrillte Ananas:

½ Ananas
 1 TL brauner Zucker
 1 Prise Piment d'Espelette
 Fleur de Sel, zum Würzen
 2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 230 Grad Großflächengrill vorheizen.

Ananas schälen, waschen und trocken tupfen. In ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und den mittleren Strunk mit einem Ausstechring (ca. 3 cm) ausstechen.

Olivenöl sowie 1 TL braunen Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Ananascheiben hinzugeben und mit Salzflocken und Piment d'Espelette würzen, anschließend wenden. Das Ganze auf der anderen Seite wiederholen und die Herdplatte ausstellen.

Zur Fertigstellung:

4 Scheiben Brioche
 8 Scheiben Prosciutto cotto
 8 Scheiben Provolone, italienischer Schnittkäse
 1 EL Butter
 3 Zweige Estragon
 Salzflocken, zum Würzen

Butter in einer Grillpfanne zerlassen und Brioche Scheiben bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten goldbraun rösten. Den Prosciutto cotto sowie eine gegrillte Ananasscheibe auf das Brioche geben. Etwas Zitronenabrieb über die Ananas streuen. Estragon fein hacken und ebenfalls über die Ananas geben. Anschließend 4 Scheiben vom Provolone auf den Toast geben. Brioche auf ein mit Backpapier belegtem Backblech ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Toast Hawaii auf Tellern anrichten, mit etwas Piment d'Espelette bestreuen und servieren.