

Rezept · Vermutlich fallen die beiden heutigen Serviervorschläge in die neumodische Rubrik „Snacks“, tatsächlich aber wurden sie in den Sechzigern, Siebzigern und auch Achtzigern in ordentlichen Haushalten gern abends gereicht, wenn die Mitesserschaft was Warmes forderte. Den strammen Max lernte ich komischerweise erst um 1975 herum in Holland kennen, wo er als „Uitsmijter“ in jedem Eetcafe zu haben war. Und die Entstehung des Toast Hawaii in der Kochsendung des berühmten Clemens Wilmenrod ist ja eine Legende der TV-Geschichte. Mit diesen beiden, ähem, Rezepten starten wir übrigens eine Nostalgierreise mit Erinnerungen an Speisen, die Menschen jenseits der 50 alle aus ihrer Kindheit und Jugend kennen. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Als es in Düsseldorf noch so richtige Wirtschaften gab, also gastronomische Betriebe in den Vierteln, die weder hip, noch cool waren, sondern den Anwohnern als externes Wohn- und Esszimmer dienten, stand der Stramme Max auf jeder Speisekarte. Inzwischen ist er beinahe das Erkennungszeichen für ein bodenständig gebliebenes Gasthaus. Wo die kleinen Gerichte „Snacks“ heißen, findet man den strammen Max dagegen selten. Der Toast Hawaii ist dagegen in unserer schönen Stadt fast vollständig aus den Menüs verschwunden, galt er doch jahrzehntelang als kulinarische Sünde, Wenn dann findet man ihn in eher jungen Läden, wo er mit einer deutlich ironischen Konnotation angeboten wird. Bleibt dem Freund dieser Köstlichkeiten kaum anderes übrig, als diese beiden Imbissvarianten zuhause zu bereiten.

Strammer Max – die Zutaten (pro Stück):

1 Scheibe ordentliches Bauernbrot

1 passende Scheibe Kochschinken

1 Ei

Butter, Pfeffer, Salz

Strammer Max – die Zubereitung:

Die Butter wird vor allem dafür gebraucht, das Brot in der Pfanne schön anzurösten. Ideal ist es geworden, wenn die Außenseite leicht knusprig und das Innere noch weich und saugfähig ist. Dazu sollte die Butter in der Pfanne aufgeschäumt werden, bevor das Brot reinkommt. Gourmands geben die geschmolzene Butter über das Brot, wenn es auf dem Teller liegt. Kluge Leute braten das Ei darin... Der ideale Kochschinken ist rund und ein bisschen dicker geschnitten als üblich. Du halbiert eine Scheibe und legst die Scheiben übereinander aufs

Brot. Beim Spiegeleibraten gibt es zwei Philosophien. Nach der einen muss die Unterseite knusprige Kanten haben, nach der anderen darf das auf keinen Fall passieren. Entscheide selbst. Auch die Frage, ob das Dotter sichtbar sein darf oder das Spiegelei vor dem Servieren umgedreht werden muss, lässt sich nicht vorschreiben. Jeden falls kommt das Ei (natürlich gesalzen und gepfeffert) auf den Schinken auf dem Brot. Gegessen wird ein strammer Max übrigens mit Messer und Gabel. Bekannte Varianten: mit rohem oder geräuchertem statt gekochtem Schinken, mit dünnen Tomatenscheiben unter dem Ei, mit Käse auf dem Ei, auf Toast.

Toast Hawaii – die Zutaten (pro Stück):

1 Scheibe Weißbrot
1/2 Scheibe Kochschinken
1 Ring Ananas
1 Scheibe schmelzbarer Käse
1 Cocktailkirsche
unscharfes Paprikapulver

Toast Hawaii – die Zubereitung:

Bei der Auswahl der Zutaten wird es schon schwierig, obwohl das Ding ja im Prinzip nur aus Weißbrot, Kochschinken, Ananas und Käse besteht. Feinschmecker wählen zum Beispiel ausschließlich allerbestes Kastenweißbrot vom besten Bäcker, wobei die Scheibe relativ dick geschnitten sein darf. Banausen nehmen Toast aus der Packung. Gourmets wählen statt des üblichen abgepackten Kochschinkens unbedingt eckigen Metzgerschinken, ebenfalls dicker als üblich. Ganz kompliziert wird es bei der Ananas. Im Original MUSS es ein Ring aus der Dose sein, in der die Ananas in Sirup schwimmt. Wer's feiner will, nimmt natürlich eine frische Ananas und brät den Ring mit wenig Zucker bestreut kurz in Butter an – unbedingt mal probieren! Als Käse kommt eigentlich nur junger Gouda in Frage, der mit seinem zurückhaltenden Aroma die Ananas Star der Sache sein lässt. In der Basisversion gehören ZWEI Scheiben Schmelz-Scheibletten drauf. Die Cocktailkirsche macht aus dem Toast-Schinken-Ananas-Käse-Stapel erst einen echten Toast Hawaii.

Wie gesagt: Frische Ananas kannst du kurz anbraten. Ansonsten sollte das Weißbrot nur ganz leicht angetoastet sein. Ist der Stapel fertig (zunächst aber OHNE Kirsche), kommt er kurz

unter den Grill – so wird a) ein warmes Gericht daraus und b) schmilzt der Käse. In einer Variante wird übrigens auch der Kochschinken kurz in der Pfanne angewärmt. Vor dem Überbacken kommt ein bisschen Paprikapulver auf den Käse – aus rein optischen Gründen.