

Ganz ehrlich: Schon mal darüber nachgedacht, seit wann man Dinge mit Käse überbackt? Nach allem, was wir Kulinarikhistoriker wissen ist dieses verführerische Verfahren knapp 150 Jahre alt und **Rezept** - fällt mit der Erfindung des **Salamanders** zusammen. Dabei handelt es sich um ein Gerät zum Gratinieren; man stellt die Speise hinein und die kriegt ordentlich Oberhitze. Bevor es elektrische Backröhren gab, wurde eine stark erhitzte Eisen- oder Steinplatte in die Vorrichtung geschoben. Natürlich konnten Gerichte auch im Ofen des Bäckers mit geschmolzenem Häse überzogen werden, hat nur keiner gemacht. Im Bereich der Imbisse - neudeutsch: Snacks - sind es die gegrillten Sandwiches, die den Menschen mit warmem Käse glücklich machen. *[Lesezeit ca. 4 min]*

In der bekanntesten und simpelsten Variante als **Croque Monsieur** werden Käse und Kochschinken zwischen Süßbrotscheiben gelegt und das Ganze mit geriebenem Käse gratiniert, wobei die französische Schnellkochkultur ja ohnehin gern Käse und Schinken kombiniert. Seitdem auch der treudeutsche Backofen in der Familienküche Käse von oben zum Schmelzen bringen kann, hat das Grilled Sandwich auch in unsere Haushalte Einzug gehalten. Und zwar mit solch hoher Popularität, dass mit den Scheibletten eine eigene Produktfamilie fürs Gratiniergut entstanden ist.

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** - und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Schlimmer noch: Der beschriebene Trend hat uns den Sandwichmaker beschert, dieses unnütze Gerät, das nach der Anschaffung wöchentlich zum Einsatz kommt, um dann im Schrank zu verstauben oder auf dem Sperrmüll zu landen. Tipp: Wer wirklich zwei Toastbrotscheiben mit Schmelzkäse zum Paket pressen will, kann das auch mit dem guten, alten Waffeleisen...

Urvater: Croque Monsieur

Jedenfalls: Der Toast Hawaii ist eine urdeutsche Erfindung, die dem allerersten Fernsehkoch namens Hans Karl Adam zugeschrieben wird, von dem es sich der legendäre Kochsendungspräsentator Clemens Wilmenrod abgeguckt hat. Adam hat diese merkwürdige Köstlichkeit wohl so um 1955 erstmals fabriziert - aus gutem Grund kam dabei Ananas zum Einsatz. Die große Frucht mit dem kecken Schopf war bis zum zweiten Weltkrieg in

Deutschland so gut wie unbekannt, ja, vermutlich sogar in ganz Europa, weil die Dinger schlicht nicht über den großen Teich zu uns kamen. In den USA aber war Dosenananas in fast jedem Vorstadthäuschen immer auf Lager.

Da diese süße Sache aber zum Proviant der US-amerikanischen Truppen zählte, kam sie zu uns, und machte – übrigens gemeinsam mit dem Dosenpfirsich und Libby's Fruchtsalat aus der Dose – in den Fünzigern eine feinschmeckerische Karriere. Koch Adam wird sich gedacht haben, dass ein Croque Monsieur (der in jedem damaligen Kochbuch zur französischen Bistroküche zu finden war) doch ganz gut einen Ring Ananas vertragen könnte.

Die Entdeckung der Ananas

Also nahm er eine Scheibe Kastenweißbrot – das damals noch nicht Toast hieß –, belegte diese mit einer dickeren Scheibe zuvor kurz in der Pfanne erhitzten Kochschinkens, platzierte einen Ring Ananas darauf und bedeckte diese Schichtung mit einer schönen Scheibe Emmentaler. Das Ergebnis schob er unter den Salamander und – ta-taaa! – fertig war der Toast Hawaii. Die legendäre Cocktailkirsche in der Mitte dürfte der ästhetische Beitrag des Nichtkochs Wilmenrod sein. Besonders diese schmückende Zutat führte dazu, dass in den Sechzigern in jedem ordentlichen Kühlschrank ein Glas dieser zuckersüßen Cocktailkirschen vor sich hin gammelte, nachdem die erste Welle Hawaii-Toast abgeebbt war.

Das Ding mit der Ananas fand in den späten Sechzigern seinen Weg auf die Speisekarten der nicht ganz so gehobenen Restaurants und in die Kantinen, wo es sich bis Mitte der Neunzigerjahre hielt. Als dann aber Dosenobst als künstlich geächtet aus der Mode kam, verschwand auch der Toast Hawaii aus der öffentlichen Wahrnehmung (feierte wenig später aber als Pizza Hawaii fröhliche Urstände). Das Problem für bewusste Esser: Mit frischer Ananas schmeckt dieser Imbiss nicht – dachte man lange bis findige Köch*innen entdeckten, dass mit Puderzucker gesüßte, in der Pfanne gebratene Ananasscheiben sehr, sehr lecker sind. Und so sieht deshalb heute die zeitgemäße Luxusversion des Toast Hawaii aus:

Die Zutaten (pro Stück):

- 1 quadratische Scheibe Dinkelvollkorn-Toast ohne Rinde
- 1 etwas dickere Scheibe Bio-Kochschinken in der Größe der Brotscheibe
- 1 gut daumendicke Scheibe frischer Ananas
- 1 Scheibe Bio-Gruyere oder -Bergkäse in der Größe der Brotscheibe

1 entsteinte Bio-Dattel

Butter, Puderzucker, schwarzer Pfeffer, geräuchertes Paprikapulver

Die Zubereitung:

Die Idee ist, Brot, Schinken und Ananas nacheinander in Butter zu braten. Das Problem besteht darin, dass das nur mit einer Portion in EINER Pfanne geht, weil die nach dem Braten der Ananas gereinigt werden müsste. Also setzt du zwei Pfanne auf. Das passt auch, weil die Ananasscheibe länger braucht. Also lässt du Butter aufschäumen und legst die Ananas hinein. Du merkst am Geruch, wenn es Zeit ist, diese zu wenden. Bestäube nach dem Drehen die Oberseite mit Puderzucker. Ist die Unterseite fertig, wendest du noch einmal – der Puderzucker karamellisiert die Ananas. Wenn du magst zuckerst du auch die Oberseite und wendest noch einmal.

Währenddessen brätst du das Brot in aufgeschäumter Butter, bis die Außenseiten knusprig sind. Dann erhitzt du die Schinkenscheibe in derselben Pfanne. Leg den Schinken auf den Toast und dreh ein bisschen schwarzen Pfeffer drüber. Gib die gebratene Ananas darauf und deck mit der Käsescheibe ab. Leg das Ergebnis unter den Grill und lass es dort, bis der Käse geschmolzen ist. Streu ein wenig schwarzen Pfeffer und etwas geräuchertes Paprikapulver darüber. Dekorier diesen wertvolle Toast Hawaii mit einer Dattel.