

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Toast Hawaii

**Koch: Max Stiegl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Toasts

- 4 Brioche Burger Buns
- 8 Scheiben Cheddar Käse
- 8 Scheiben Beinschinken
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Cocktailkirschen
- Butter zum Bestreichen
- 1 TL Chiliflocken

Für die Kimchi Mayonnaise

- 2 Eidotter
- 1 TL Senf
- Saft einer Zitrone
- Salz
- ½ TL Chiliflocken
- 250 ml Rapsöl
- 4 EL Kimchi (fermentierter Kohl)

Für die Garnitur

- frischer Koriander

## Zubereitung

1. Für den Toast Hawaii zuerst die Burger Buns halbieren und die Unterseiten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Nun die Bun-Böden mit Butter bestreichen und danach zuerst eine Scheibe Beinschinken, dann eine Scheibe Cheddar Käse sowie eine Scheibe Ananas und eine Cocktailkirsche darauf schichten. Anschließend etwas Chilipulver darüber streuen und erneut eine Scheibe Cheddar Käse und eine Scheibe Beinschinken darauflegen. Die Burger Toasts nun bei 230° C Ober-Unterhitze etwa 10 Minuten im Rohr backen.
3. In der Zwischenzeit die Bun-Deckel auf der Oberseite mit reichlich Butter bestreichen und in einer Pfanne anbraten. Nach der Hälfte der Garzeit der belegten Bun-Böden die Deckel aus der Pfanne nehmen, auf die Burger Toasts im Rohr setzen und die übrigen fünf Minuten mitbacken.
4. Für die Kimchi Mayonnaise die Eidotter, den Senf, den Zitronensaft, etwas Salz und Chiliflocken sowie 2 EL Kimchi in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Währenddessen das Rapsöl langsam eingießen und die Mayonnaise hochziehen. Das übrige Kimchi unter die fertige Mayonnaise mengen.
5. Zum Schluss die Burger Toasts aus dem Rohr nehmen, mit frischem Koriander bestreuen und gemeinsam mit etwas Kimchi Mayonnaise servieren.