

Gegrillte Avocado mit Anchovis-Tapenade

ZUTATEN (für 4 Personen)

Avocados

2 Avocados
20 g Hartweizengrieß (oder Polenta Grieß)
Pfeffer aus der Mühle
40 ml Olivenöl

Tapenade

50 ml Olivenöl
2 g Knoblauchzehe
60 g Oliven, schwarz, ohne Stein
15 g Sardellenfilets
20 g Petersilie
10 ml Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Zucker

VORBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Tapenade im Mörser oder mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten.
- Mit Zitronensaft, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
- Die Avocado unmittelbar vor dem Grillen halbieren und den Stein entfernen.
- Den Grieß auf einen Teller geben und mit schwarzem Pfeffer mischen.
- Die Avocadohälften mit der Schnittfläche auf den Grieß drücken.
- Den Grill inklusive Grillplatte für DIREKTES GRILLEN bei 200-220 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Olivenöl auf die Grillplatte geben, die Avocados mit der Schnittfläche nach unten auflegen und ca. 2-3 Minuten bei geöffnetem Deckel grillen.

SERVIEREN

- Die gegrillten Avocadohälften mit etwas Anchovis-Tapenade gefüllt servieren.

