

# Tomapork-Steak mit Avocado-Creme und Grill-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für das Tomapork:**

2 Tomapork-Steak, à 300 g    2 EL großes Meersalz    Noir-Pfeffermischung

**Für die Avocado-Creme:**

2 Avocados    1 Limette    1 Prise grobes Meersalz

**Für die Grill-Tomaten:**

250 g Cherry-Tomaten    1 Bund Thymian    4 EL Olivenöl  
2 EL Honig    2 EL Meersalz    Pfeffer

**Für das Tomapork:**

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schwarte vom Kotelett trennen und auf der Innenseite mit viel Salz betreuen. In den Backofen für ca. 25 min legen.

Koteletts auf einem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 65°C anbraten.

Fleisch tranchieren und mit Pfeffermischung bestreuen.

**Für die Avocado-Creme:**

Avocados schälen, entkernen und mit einer Gabel zerkleinern. Limette halbieren und auspressen.

Avocado-Creme mit Limettensaft und Meersalz würzen.

**Für die Grill-Tomaten:**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Tomaten mit Thymian belegen und in einer Edelstahlschale indirekt für ca. 10 min garen. Anschließend vom Grill nehmen und mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und Honig würzen.

Avocado-Creme und Tomaten auf Teller anrichten. Tomahpork daneben anrichten und mit Krusten-Chips garnieren.

Oliver Wendt am 15. August 2019