

# Gegrillte Avocado mit Melonen-Salat auf Tomaten-Carpaccio

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

200 g Wassermelone	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
35 ml Balsamico Bianco	80 ml Olivenöl	25 g Birkenzucker

### Für die gegrillte Avocado:

1 reife große Avocado	2-3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

### Für das Carpaccio:

2 Fleischtomaten	Salz	Pfeffer
------------------	------	---------

### Für die Garnitur:

1-2 Zweige Basilikum	1-2-Zweige Koriandergrün	Salz
Pfeffer		

## Für den Salat:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und grob würfeln.

Melone schälen und eventuell vorhandene Kerne entfernen. Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Birkenzucker mit dem Balsamico Bianco und 50 ml Wasser stark einkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Kerne der Chili entfernen und Fruchtfleisch kleinhacken. Chili und die Zwiebel- und Melonenwürfel mit dem heißen Sud übergießen und ziehen lassen. Einen kleinen Teil des Suds zur Seite stellen und mit Olivenöl vermischen.

## Für die gegrillte Avocado:

Avocado mit Schale halbieren und Kern entfernen. Die Schnittflächen mit etwas Olivenöl bepinseln und die Avocado mit dieser Seite nach unten auf einen heißen Grill oder in eine Grillpfanne mit Olivenöl legen und etwa 5 Minuten grillen. Auf eine Platte umsetzen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

## Für das Carpaccio:

Tomaten waschen, trockentupfen, mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf Tellern verteilen. Mit dem süßen Olivenöl-Sud von oben übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Für die Garnitur:

Basilikum und Koriandergrün abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Auf dem Tomaten-Carpaccio verteilen. AvocadoHälften auf das Carpaccio setzen, Melonen-Salat in die noch warmen gegrillten Avocado Hälften verteilen und mit Basilikum und Koriander bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 22. Juli 2020