

Gegrillte Hochrippe Avocado, Senfsaat-Koriander-Gremolata

Für 4 Personen

600 g Hochrippe mit Fettrand	4 mittelgroße Kartoffeln	5 EL Olivenöl
Meersalz	2 Zweige Rosmarin	2 vollreife Avocados
8 Kirschtomaten, enthäutet	3 Stiele frischer Koriander	3 Stiele glatte Petersilie
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Senfsaat, geröstet	4 schwarze Pfefferkörner

Das Fleisch langsam von allen Seiten grillen, dann an den Grillrand ziehen und dort abgedeckt mit Alufolie ca. 1 Stunde garen (die Kerntemperatur des Fleisches sollte am Ende ca. 54 Grad betragen). Die Kartoffeln waschen, vierteln (mit Schale) und jeweils zwei viertel auf ein Stück Alufolie setzen, mit etwas Olivenöl, Meersalz und Rosmarin bestreuen und einpacken. Die Kartoffelpäckchen auf dem Grill garen. (Man kann die Kartoffelviertel auch auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz bestreuen und Rosmarinzweige dazu legen. Im 160 Grad heißen Ofen die Kartoffeln ca. 25 Minuten garen.) Die Avocado schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Die Spalten vorsichtig und kurz grillen. Die Kirschtomaten am Grillrand von allen Seiten kurz angrillen. Für die Senfsaat-Koriander-Gremolata. Koriander und Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Zitrone waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Senfsaat und Pfeffer mixen oder im Mörser fein zerstoßen. Mit Zitronenschale und 3 EL Olivenöl mischen und die Kräuter untermischen. Avocados und Kartoffelspalten abwechselnd auf dem Teller anrichten. Je zwei Kirschtomaten obenauf legen und mit etwas Gremolata beträufeln. Das Fleisch in 4 Scheiben tranchieren und zugeben. Mit Meersalz und Gremolata würzen.

Michael Kempf Freitag, 12. Juni 2009