



**JOHANN LAFER** REZEPT

## Gegrillte Avocado mit Thunfischtatar gefüllt und gegrillte Jakobsmuschel

### Rezept für 4 Personen

---

2	Avocados (mit glatter Schale)	Avocados halbieren, Kerngehäuse herauslösen, mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill bei direkter Hitze 3 - 4 Minuten grillen, anschließend bei indirekter Hitze nochmals ca. 5 Minuten grillen.
20 ml	Olivenöl	
	Saft von	
1	Limette	
	Salz, Pfeffer	

---

300 g	roher Thunfisch (Sushi Qualität)	Den Thunfisch in feine Würfel schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen, zu dem Thunfisch geben und gut abschrecken.
2	Schalotten, fein gewürfelt	
1 kleine	Chilischote, fein gewürfelt	
	Saft von	
1	Limette	
	abgeriebene Schale von	
1	Limette (unbehandelt)	
50 ml	helle Sojasauce	
1 TL	Puderzucker	
20 ml	Olivenöl con limone	
	Pfeffer aus der Mühle	
	Salz	
	Chili aus der Mühle	

---

4	Jakobsmuscheln, ausgebrochen	Die Jakobsmuscheln mit Öl, Knoblauch und Thymian in einem Vakuumbbeutel vakuumieren oder fest verschließen und 2 - 3 Stunden marinieren. Die Jakobsmuscheln aus dem Beutel nehmen, auf dem Grillstein Hitze 3 - 4 Minuten grillen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.
3 EL	Olivenöl	
1	Knoblauchzehe, gehackt	
3	Thymianzweige	
	Salz, Pfeffer	

---

Das Tatar zu Nocken formen, in jede Avocadohälfte eine Nocke legen und die Jakobsmuscheln dazu servieren. Eventuell mit mariniertem Friseesalat und Brunnenkresse anrichten.



**JOHANN LAFER**

**REZEPT**

---

© by Johann Lafer

Seite 2 von 2