



## Gegrillte Avocado mit Thunfischtatar

### Rezept für 4 Personen

2	Avocados (mit glatter Schale)	Avocados halbieren, Kern herauslösen und mit Limettensaft beträufeln. Die Avocadohälften mit der Schnittfläche nach unten auf dem Grill bei direkter Hitze grillen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
	Saft von	
1	Limette	
20 ml	Olivenöl Salz, Pfeffer	

### Thunfischtatar:

300 g	roher Thunfisch (Sushi Qualität) - ersatzweise frisches Lachsfilet	Den Thunfisch in feine Würfel schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen, zu dem Thunfisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
2	Schalotten, fein gewürfelt	
1 kleine	Chilischote, fein gewürfelt	
	Saft von	
0,5	Limette abgeriebene Schale von	
1	Limette (unbehandelt)	
30 ml	Balsamico bianco	
50 ml	helle Sojasauce	
30 g	Puderzucker	
20 ml	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	

Mit Hilfe von 2 Löffeln Nocken formen, auf jede gegrillte Avocado eine Nocke geben und servieren.