



# GEGRILLTE AVOCADO

mit Tomate, Ei und Brot...

## FÜR 10 PORTIONEN

Gegrillte Avocado:

5 Avocados

10 Eier

20 Cherry Tomaten

50 ml Olivenöl

15 g frisch geriebener Parmesan

10 g Sesam

Salz

Avocado Hollandaise:

3 Avocados

1 1/2 Bio Zitronen

12 ml Agavendicksaft

625 ml gekochtes Wasser

25 ml Olivenöl

Salz & weißer Pfeffer

Optional:

10 Bacon Scheiben

10 Brioche Scheiben 2 cm stark

50 g Butter (Raumtemperatur)

## ZUBEREITUNG:

### **Grill-Avocado, Tomaten & Bacon**

Kombidämpfer mit Hotspot auf 200 °C in Heißluft vorheizen. Avocado halbieren und entkernen, Schnittfläche leicht mit Olivenöl bestreichen. Avocado mit der Schnittfläche nach unten auf den Hotspot legen und für ca. 5 Min. mit aktiver Entfeuchtung auf Stufe 5, Lüftergeschwindigkeit auf Stufe 4, bei 200 °C grillen, bis sich an der Avocado-Außenseite Röstflecken bilden bzw. bis die Grillstreifen auf der Schnittfläche „eingebraunt“ sind. Gleichzeitig, bei gleicher Einstellung über gleiche Dauer, im FlexiFry Frittierkorb die Tomaten und den Bacon in den Kombidämpfer geben.

### **Pochierte Eier**

Kombidämpfer auf 90 °C im Dampf vorheizen. Mulden von Eier-/Muffin-Blech mit Öl einfetten. Eier (aufgeschlagen ohne Schale) in die Mulden legen, Kombidämpfer mit Eier-/Muffin-Blech beschicken, Eier für ca. 4 - 6 Min. pochieren. Eier-/Muffin-Blech aus Kombidämpfer nehmen und Blech auf ein Küchenbrett „stürzen“.

### **Avocado-Hollandaise**

Die Avocado entkernen und das Fruchtfleisch in den Mixer geben. Das Wasser zum Kochen bringen und dann mit allen Zutaten, bis auf das Öl, in den Mixer füllen. Alles für eine Min. pürieren. Wenn die Masse cremig ist, das Öl hinzugeben und eine Min. mixen.

### **Brioche**

Brioche in 2 cm dicke Scheiben schneiden, von einer Seite mit Butter bestreichen. Brioche für 2 - 3 Min vorgeheizten Kombidämpfer bei 170 °C Heißluft mit aktiver Entfeuchtung auf Stufe 5 rösten.

### **Zusammensetzung**

Brioche (optional) auf Teller platzieren. Grill-Avocado auf Brioche legen und pochiertes Ei auf Grill-Avocado setzen. Ofen-Tomaten an pochiertes Ei anlegen. Avocado-Hollandaise aus Quetschflasche über pochiertes Ei von links nach rechts in Parallelen aufspritzen, Bacon-Scheibe anlegen. Mit geriebenem Parmesan und Röst-Sesam bestreuen, Olivenöl vorsichtig aus Quetschflasche kreisförmig um den Teller träufeln.