

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Christian Vogel



## Schokoladenpfefferkoteletts mit gegrillter Avocado gefüllt mit Cherrytomatensalsa

**Köchin: Yulia Haybäck**

### Zutaten

(4 Personen)

Für den Schokoladenpfeffer

- 35 g schwarzer Pfeffer (ganz)
- 10 g rosa Pfefferbeeren
- 10 g Korianderkörner
- 5 g Zimt (gemahlen)
- 15 g Meersalzflöcken
- 1 TL Kakaopulver
- 30 g dunkle Schokolade mit Kaffeegeschmack (gehackt)

Für die Schokoladenpfefferkoteletts

- 2 dicke Koteletts
- 4 EL Honig
- Schokoladenpfeffer
- eine Handvoll gewässerte Kirschholzchips
- 1 Kerntemperaturfühler

Für die Avocado

- 2 Avocados
- 1 EL Olivenöl zum Grillen
- 2 EL Hartweizengries (oder Polenta)

Für die Salsa

- 8 bunte Cherrytomaten
- 2 Stangen Jungzwiebel
- 2 Zweige Koriandergrün
- Saft einer ½ Limette
- 2 EL Olivenöl
- evtl. Chili nach Geschmack
- Salz

Für die Garnitur

- halbierte Cherrytomaten

## Zubereitung

1. Für den Schokoladenpfeffer zuerst den schwarzen Pfeffer, dann die rosa Pfefferbeeren und zum Schluss die Korianderkörner trocken in einer Pfanne rösten bis sie duften. Anschließend die Gewürze sortenrein in kleinen Mengen grob mörsern, auskühlen lassen und mit der gehackten Schokolade, dem Zimt, den Meersalzflocken und dem Kakaopulver vermengen.

2. Für die Schokoladenpfefferkoteletts die Koteletts auf einer Seite mit Honig bestreichen und dann den Schokoladenpfeffer dick auf dem Honig verteilen. Den Grill auf 170°C indirekte Hitze vorbereiten und die Koteletts in die Indirekte Zone des Grills legen und mit einem Kerntemperaturfühler versehen. Die Holzchips in die Kohlen geben und die Koteletts 25-30 Minuten auf 63° C Kerntemperatur grillen.

3. Für die Salsa die bunten Cherrytomaten achteln, die Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden, das Koriandergrün hacken und alles in einer Schüssel vermengen und mit dem Olivenöl, dem Limettensaft und Salz würzen. Wenn gewünscht kann noch etwas Chili dazugegeben werden.

5. Nun eine Grillplatte über die direkte Zone des Grills legen und 10 Minuten lang erhitzen. Währenddessen die Avocados halbieren und entkernen und mit der Schnittfläche in den Hartweizengries drücken. 1 EL Olivenöl auf die Grillplatte streichen und die Avocados bei offenem Deckel kurz grillen, bis die Oberfläche kross ist.

6. Anschließend die Avocados vom Grill nehmen und mit der Salsa füllen. Die fertigen Koteletts ebenfalls vom Grill nehmen, kurz rasten lassen, das Fleisch vom Knochen schneiden und im 45° Winkel in feine Scheiben schneiden.

7. Zum Schluss je eine halbe gefüllte Avocado gemeinsam mit dem Fleisch mittig auf einem flachen Teller anrichten und mit halbierten Cherrytomaten garnieren.