

# Gegrillter Oktopus mit Ponzu-Sauce und Kapern

Gesamtzeit **85 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 60 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2867 kJ / 686 kcal**

Fett: **50 g** Eiweiß: **34 g**  
Kohlenhydrate: **22 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

### Oktopus:

**400 g** Oktopus-Tentakel (blanchiert)  
**4 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack  
**2** Knoblauchzehen  
**0,5 TL** gemahlener süßer Paprika  
**1 EL** Olivenöl  
**1 Prise** Chiliflocken

### Salsa:

**100 g** Kirschtomaten  
**50 g** Kapern  
**0,5 TL** geriebene Zitronenschale  
**2 EL** Olivenöl  
Ein paar Blätter frisches Basilikum

### Ponzu Butter:

**150 ml** Sake  
**4 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack  
**1 EL** Zitronensaft  
**100 g** Butter

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**400 g** Oktopus-Tentakel (blanchiert) - **4 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **2** Knoblauchzehen - **0,5 TL** gemahlener süßer Paprika - **1 EL** Olivenöl - **1 Prise** Chiliflocken

Den blanchierten Oktopus in kleinere Stücke schneiden. Kikkoman Ponzu Zitrone in einer Schüssel mit dem zerdrückten Knoblauch, dem süßen Paprika, dem Olivenöl und den Chiliflocken vermischen. Die Tentakel des Oktopus dazugeben und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

### Schritt 2

**100 g** Kirschtomaten - **50 g** Kapern - **0,5 TL** geriebene Zitronenschale - **2 EL** Olivenöl - Ein paar Blätter frisches Basilikum  
Für die Salsa die Kirschtomaten vierteln, Kapern, Zitronenschale und das Olivenöl hinzufügen. Die Basilikumblätter zerreißen und ebenfalls hineingeben.

### Schritt 3

**150 ml** Sake - **4 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **1 EL** Zitronensaft - **100 g** Butter  
Sake, Kikkoman Ponzu Zitrone und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 1 Minute lang köcheln lassen. Die Butter hinzufügen und das Ganze vom Herd nehmen. Nun umrühren, bis die Butter schmilzt und eine glatte Sauce entsteht.

### Schritt 4

Den Oktopus etwa 3 Minuten auf jeder Seite

grillen. Mit der Salsa und der Ponzu-Butter servieren.