

Gegrillter Oktopus mit Ponzu-Sauce und Kapern

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

Nährwertangaben (pro Portion):

2.867 kJ / 686 kcal

ZUTATEN

2 Portion(en)

Oktopus:

400 g Oktopus-Tentakel

(blanchiert)

4 EL <u>Kikkoman Ponzu -</u>

Würzsauce mit Sojasauce

und Essig, mit

Zitronengeschmack

2 Knoblauchzehen0,5 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 <u>Kikkoman Ponzu -</u>

Würzsauce mit Sojasauce

und Essig, mit

Zitronengeschmack

1 EL Zitronensaft

100 g Butter

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

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** <u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce</u> 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.