KIKKOMAN

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

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.