

# Jakobsmuscheln Tataki mit geröstetem Sesam und Ponzu-Yuzu-Dressing

Gesamtzeit **72 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 2 Min. Kochzeit 60 Min. Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):  
**627 kJ / 150 kcal**

Fett: **1 g** Eiweiß: **12 g**  
Kohlenhydrate: **25 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

### Für die Muscheln:

- 4** große Jakobsmuscheln  
(aus der Schale  
genommen)
- 2 TL** Kikkoman süße  
Würzsauce zum Kochen  
nach Mirin-Art
- 2 TL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce
- 1** Knoblauchzehe

### Für das Dressing:

- 1 EL** Kikkoman Ponzu -  
Würzsauce mit Sojasauce  
und Essig, mit  
Zitronengeschmack
- 0,5 EL** Honig
- 0,5 EL** Limettensaft
- 0,25 TL** Kikkoman geröstetes  
Sesamöl
- 0,25 TL** Yuzu-Schale (siehe Tipp)
- 0,25 TL** Sansho-Pfeffer oder  
Szechuan-Pfeffer  
(gemahlen)

### Zum Garnieren:

- 0,5 EL** gerösteter Sesam
- 0,25** Daikon (japanischer  
gelber eingelegter  
Rettich)

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**4** große Jakobsmuscheln (aus der Schale  
genommen) - **2 TL** Kikkoman süße Würzsauce zum  
Kochen nach Mirin-Art - **2 TL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce - **1** Knoblauchzehe  
Die Knoblauchzehe zerdrücken und mit Mirin und  
Kikkoman Sojasauce vermischen.

Die Jakobsmuscheln in diese Mischung legen und  
für mindestens 50 bis 60 Minuten im Kühlschrank  
marinieren lassen.

Danach die Jakobsmuscheln 10 bis 15 Minuten vor  
dem Grillen oder Braten aus dem Kühlschrank  
nehmen.

### Schritt 2

Den Grill oder die Grillpfanne so heiß wie möglich  
machen.

Dann die Jakobsmuscheln etwa 20 bis 25  
Sekunden auf jeder Seite grillen oder braten und  
dann sofort vom Grill oder aus der Pfanne nehmen  
und eine oder zwei Minuten ruhen lassen.

Nun jede Jakobsmuschel in 3 bis 4 Scheiben  
schneiden. Die Muscheln sollten innen roh und  
außen verkohlt sein.

### Schritt 3

**1 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce  
und Essig, mit Zitronengeschmack - **0,5 EL** Honig -  
**0,5 EL** Limettensaft - **0,25 TL** Kikkoman geröstetes  
Sesamöl - **0,25 TL** Yuzu-Schale - **0,25 TL** Sansho-

Pfeffer oder Szechuan-Pfeffer (gemahlen) - **0,5 EL**  
geröstete Sesamkörner - **0,25** Daikon (japanischer  
gelber eingelegter Rettich)

Die Kikkoman Ponzu Würzsauce, den Honig und  
Limettensaft, das Kikkoman Sesamöl, die Yuzu-  
Schale und den Pfeffer gut vermischen, bis eine  
homogene Sauce entsteht.

Die Jakobsmuscheln mit der Sauce und den in  
kleine Würfel geschnittenem Daikon – garniert mit  
den geröstetem Sesam – servieren.