

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)

400 g Oktopusbeine
(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
100 g Kirschtomaten
50 g Kapern
0,5 TL geriebene Zitronenschale
2 EL Olivenöl
Ein paar Blätter frisches
Basilikum
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 Oktopusbeine(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.

Den Oktopus hinzufügen 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.