

# 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.