KIKKOMAN

Teriyaki-Pulpo-Tacos mit Tomate und Wildkräutern

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Tomatenkompott:

30 g	Ingwer, in feinen Würfeln
300 g	Schalotten, in feinen Würfeln
200 ml	Balsamico-Essig, hell
200 ml	Apfelsaft
10 g	Speisestärke
400 g	Tomaten, in feinen Würfeln
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco, grün

Für den Pulpo:

1.8 kg	Pulpo, vorgekocht
350 ml	Kikkoman Teriyaki Glaze

Ausserdem:

8 g	Limettenabrieb
150 g	Mayonnaise
150 g	Zwiebeln, in dünnen Ringen
150 g	Wildkräutersalat
30	Tortillafladen (ø ca. 14 cm, à 25 g)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Ingwer, Essig und Apfelsaft mit Schalotten bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte einkochen. Anschliessend Stärke mit etwas Wasser anrühren und die Schalotten damit binden. Die Schalotten auskühlen lassen, Tomatenwürfel unterheben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Schritt 2

Pulpo in ca. 20 g schwere Stücke schneiden, je 3 Stücke auf einen Spiess stecken und auf dem Grill 2 bis 3 Minuten rösten. Dabei immer wieder mit Kikkoman Teriyaki Glaze bepinseln. Limettenabrieb mit Mayonnaise verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Schritt 3

Vor dem Servieren pro Portion je zwei Tortillafladen nach Packungsanweisung zubereiten. Die Fladen mit dem Tomatenkompott, den Zwiebelringen, Salat und je einem Pulpo-Spiess belegen. Mit der Limetten-Mayonnaise im Zickzackmuster toppen und servieren.