Oktopus-Bällchen

Mit dem Rezept für Oktopus-Bällchen lässt sich ein leckeres Gericht zubereiten, dass so wohl eher unbekannt. Einmal probiert machen sie jedoch sehr schnell süchtig. Lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

140 g	Oktopusse
4 g	Bonito-Flocken
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
1 TL	Sojasauce
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
40 g	Tenkasu
	Takoyaki-Sauce
Nach Belieben	Mayonnaise
Nach Belieben	Bonito-Flocken (zum Garnieren)
	Grüne Algen (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Oktopus-Bällchen** als Erstes den Oktopus waschen und eventuell Augen und das Innere der Tintensäcke entfernen. Dann Wasser zum Kochen bringen und die Oktopus für etwa vierzig bis fünfzig Minuten gar kochen. Mit einer Gabel testen, ob die Fische weich sind, wenn ja, das Wasser abgießen, die Oktopus in ein Sieb legen und abkühlen lassen.

2. Die Oktopus danach in Mundgerechte kleine Stücke schneiden.

3. Als Nächstes die Bonitoflocken in einen Mörser geben und mit einem Stößel sehr fein mahlen. Anschließend Mehl, Backpulver, Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und Alles gut mischen. Dann Eier in eine mittelgroße Schüssel schlagen, Sojasauce zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Ei-Mischung anschließend nach und nach in die Mehlmischung einrühren und vermischen, bis sich ein glatter Teig ergibt.

4. Nun die Frühlingszwiebeln waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

5. Danach die Takoyaki Pfanne einfetten und auf mittlere Hitze bringen. Wenn langsam Rauch aufsteigt, den Teig in die Förmchen füllen, dabei kann der Teig auch leicht überlaufen. Den Teig jetzt für etwa drei Minuten braten lassen. Als Nächstes die Tintenfischstücke in die Teigförmchen drücken, je nach Größe zwei bis drei Stück. Danach die Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Anschließend Tenkasu und Mehl darüber streuen. Nach weiteren drei Minuten sollte der Boden der Bällchen hart sein. Wenn das so ist, die Bällchen mit einem Löffel aus den Förmchen lösen und umdrehen, sodass nun die Unterseite aushärten kann. Nach drei weiteren Minuten beginnen, die Bällchen in den Formen immer wieder zu drehen, damit sich eine Kugelform ergibt. Jetzt die Kugeln auf einen Teller geben und mit Takoyaki Sauce und Mayonnaise überziehen. Zuletzt Katsuobushi und grüne getrocknete Algen über die Kugeln geben. Sofort heiß servieren.

Tipp

Die Oktopus-Bällchen sollten mit Vorsicht genossen werden, da das Innere der Bällchen auch nach einiger Zeit noch sehr heiß ist. Die Kugeln schmecken aber auch kalt sehr gut. Sie lassen sich somit auch gut vorbereiten und erst später servieren.