たこ焼き（Takoyaki）

Osaka-Takoyaki mit Oktopus



Katalog-ID: JAP-012

Kategorie: Streetfood / Konamon / Kugeln vom Takoyaki-Eisen

Herkunft: Japan, Osaka

Zubereitungszeit: etwa 50 Min. mit vorbereitetem Dashi und gegartem Oktopus | **Schwierigkeitsgrad:** 3 von 5

Mit Dashi, Tenkasu, Aonori und Bonito

1. Die Quelle der Authentizität

Außen eine dünne gebräunte Hülle, innen ein weicher, dashi-aromatischer Teig mit einem Stück Oktopus: Diese Fassung folgt dem Osaka-Rezept der Japan Konamon Association, veröffentlicht in der japanischen Regionalküche-Sammlung des Landwirtschaftsministeriums MAFF. Tenkasu geben dem Teig zusätzliches Aroma. Das frühe Drehen in Vierteldrehungen formt die Kugeln, während ihr Inneres noch weich ist.

Japanischsprachige Landesquellen, gelesen am 10. September 2026:

MAFF / 日本コナモン協会: たこ焼き 大阪府: Hauptquelle für Mengen, Zubereitung und regionale Einordnung. Der Ansatz unten halbiert die Quellenmenge. Das Ministerium beschreibt die Entwicklung aus dem Osakaer Radio-yaki der frühen Shōwa-Zeit und die spätere Verbreitung der Sauce-Garnitur.

会津屋: 会津屋について: Der Osakaer Traditionsbetrieb datiert seine Entwicklung der Takoyaki auf 1935 und nennt Gründer Endō Tomekichi. Das ist ausdrücklich die eigene Betriebsgeschichte. Aizuya serviert seine gewürzten Kugeln weiterhin ohne Sauce; unser heutiger Garniturstil ist keine Rekonstruktion dieser frühen Hausrezeptur.

日清製粉ウェルナ: たこ焼き: ergänzende Technikerklärung zu dünnem Teig, erneutem Aufrühren, zwei aufeinanderfolgenden Vierteldrehungen und vorsichtigem Einölen der Oberfläche. Die dort zusätzlich verwendete Sojasauce wird nicht in den MAFF-Teig übertragen.

Übertragung: Die Hauptquelle nennt 300 g Mehl, 1100 cc Dashi, drei Eier, 2-3 g Salz, 200 g gegarten Oktopus und 60 g Tenkasu für ungefähr 80 kleine Kugeln. Hier jeweils die Hälfte; 1 cc entspricht exakt 1 ml. Aus der halbierten Salzspanne wird der Mittelwert 1,25 g gewählt. 75 g Ei sind eine praktische Näherung für eineinhalb Eier mit je etwa 50 g Inhalt; Ei ohne Schale wiegen. Dashi wird hier als ungesalzener Kombu-Katsuo-Dashi konkretisiert, die Hauptquelle legt seine Zusammensetzung nicht fest. Öl, Garniturmengen und Gesamtzeit sind redaktionelle Richtwerte. Keine Kochprüfung und keine berechneten Nährwerte.

2. Zutaten (Metrisch)

Für etwa **40 kleine Takoyaki**, etwa vier Snackportionen. Die Quellen-Ausbeute ist ungefähr; größere Mulden ergeben entsprechend weniger Kugeln. Benötigt werden ein Takoyaki-Eisen und geeignete Wendespieße; bei beschichteten Platten keine Metallspitzen verwenden.

Teig

150 g japanisches schwaches Weizenmehl (hakurikiko / 薄力粉)

550 ml abgekühlter, ungesalzener Kombu-Katsuo-Dashi (だし), fertig zubereitet und abgemessen

ca. 75 g verquirltes Ei ohne Schale

1,25 g feines Salz

Füllung und Backen

100 g gegarter, gut abgetropfter Oktopus (yude-dako / ゆでだこ)

30 g Tenkasu, ungesüßte frittierte Tempura-Teigkrümel (天かす)

ca. 20 ml neutrales Pflanzenöl zum dünnen Einölen, tatsächlich benötigte Menge abhängig vom Eisen

Garnitur nach Geschmack

ca. 80 g dickflüssige japanische Takoyaki-Sauce (濃厚ソース / たこ焼ソース)

ca. 30 g japanische Mayonnaise

ca. 1 g Aonori, fein zerkleinert (青のり)

ca. 4 g fein gehobelter oder zerkleinerter Bonito (katsuobushi / かつお節)

Die Hauptquelle nennt für die Garnitur eine dicke japanische Sauce, Aonori, zerkleinerte Trockenfischflocken und Mayonnaise jeweils nach Geschmack. Takoyaki-Sauce und Bonito konkretisieren diese Kategorien. Beni-shōga, Frühlingszwiebeln, Kohl, Nagaimo, Milch und Backpulver werden dieser gewählten Fassung nicht zusätzlich beigegeben; andere japanische Rezepte können sie enthalten.

3. Zubereitung

1. **Füllung vorbereiten:** Den bereits gegarten Oktopus trocken tupfen und in etwa 15 mm große Stücke schneiden. Dicke Armteile zuerst längs teilen. Pro Kugel ein passendes Stück vorsehen; die Ausbeute hängt von Stück- und Muldengröße ab. Tenkasu und Garnitur bereitstellen.

2. **Dünnen Teig anrühren:** Ei verquirlen, Dashi zugeben, dann Mehl und Salz einarbeiten. Mit dem Schneebesen ruhig mischen und das Mehl dabei zunächst in die Flüssigkeit sinken lassen. Kleine Klümpchen etwa zehn Minuten quellen lassen. Der Teig bleibt deutlich dünnflüssiger als Pfannkuchenteig. In ein Gefäß mit Ausguss umfüllen und vor jedem Backdurchgang vom Boden aufrühren.

3. **Eisen erhitzen und befüllen:** Die elektrische Takoyaki-Platte gemäß Geräteanleitung vorheizen; die Hauptquelle nennt 220 ° C. Bei einer Herdplatte die Hitze entsprechend regulieren. Mulden und die Fläche dazwischen dünn einölen. Ein Teigtropfen soll hörbar zischen. Teig über die Mulden bis auf die verbindende Fläche gießen, ohne über den äußeren Rand zu laufen. Sofort je ein Oktopusstück einlegen und Tenkasu darüber verteilen. Einen kleinen Teigrest für mögliche Lücken bereithalten.

4. **In Vierteldrehungen formen:** Sobald die Ränder nach ungefähr ein bis zwei Minuten hell und fest werden, den Teig zwischen den Mulden trennen. Die einzelnen Stücke zunächst um etwa 90 Grad aufstellen; überstehenden Teig in die Mulde schieben. Anschließend um weitere 90 Grad drehen. Das noch weiche Innere verteilt sich in der freien Hälfte und schließt die Kugel. Nicht warten, bis der gesamte Teig als feste Halbkugel durchgebacken ist.

5. **Gleichmäßig fertig backen:** Weiter behutsam drehen, lose Ränder einschieben und kleine offene Stellen bei Bedarf mit etwas zurückbehaltenem Teig ergänzen. Kugeln zwischen heißeren und kühleren Mulden tauschen. Sobald die Oberfläche trockener wird, hauchdünn Öl aufpinseln und rundum goldbraun backen. Je nach Eisen etwa acht bis zwölf Minuten Gesamtbackzeit pro Durchgang als Arbeitsrichtwert: Der Kern soll weich und cremig, aber vollständig erhitzt und nicht roh-mehlig sein.

6. **Garnieren und servieren:** Die heißen Kugeln in eine flache Schale oder ein Holzschiffchen setzen. Dünn mit Sauce bestreichen, nach Geschmack feine Mayonnaiselinien darüberziehen und Aonori sowie Bonito aufstreuen. Die gebräunte Oberfläche soll noch sichtbar bleiben. Direkt servieren; der weiche Kern ist sehr heiß.

4. Archivar-Notiz (Beschaffung & Substitution)

Oktopus: Yude-dako ist bereits gegarter Oktopus, kein Kalmar. Beim Fischhändler oder im Tiefkühlangebot nach ungewürzter gegarter Ware suchen; vollständig auftauen und abtropfen lassen. Die Zubereitung rohen Oktopus ist nicht in der angegebenen Gesamtzeit enthalten.

Dashi: Einen fertigen, ungesalzenen Kombu-Katsuo-Dashi verwenden. Bei japanischem Dashi-Granulat die Packungsdosierung beachten; enthält es Salz, die zusätzliche Salzmenge entsprechend zurückhaltend bemessen. Gemüsebrühe liefert ein anderes Geschmacksprofil.

Tenkasu und Aonori: Tenkasu sind Tempura-Teigkrümel, keine Semmelbrösel oder Panko. Aonori sind aromatische grüne Algen; dunkle Nori-Sushiblätter sind nicht dieselbe Zutat. Beide findet man im japanischen Lebensmittelhandel.

Eisen: Runde Mulden sind für das Formen notwendig. Bei Importgeräten Herdkompatibilität beziehungsweise Netzspannung prüfen; ein japanisches 100-V-Gerät ist nicht direkt für das österreichische Stromnetz geeignet. Eine geeignete Herdpfanne oder ein für 230 V ausgelegtes Gerät verwenden.

Ersatzweise in Europa nutzbar: Falls Hakurikiko fehlt, ein schwaches, fein gemahlenes Weizenmehl wie deutsches Type 405 beziehungsweise österreichisches glattes W480 versuchen. Diese Mehltypen garantieren nicht denselben Proteingehalt. Eine dickflüssige japanische Tonkatsu-Sauce kann die hier gewählte Takoyaki-Sauce ersetzen; kein Ketchup als stiller Austausch.

Allergene: Enthält Weizen, Ei, Weichtiere und Fisch. Fertigsaucen, Mayonnaise und Tenkasu können weitere Allergene enthalten; Packungsangaben prüfen.

Katalog-Tags: #Japan, #Osaka, #Oktopus, #Streetfood, #Konamon, #Takoyaki