



Kokotxas en Salsa Verde

BASKISCHE SEEHECHT-KOKOTXAS • 4 VORSPEISEN • CA. 10 MINUTEN

ZUTATEN

- 600 g frische Seehecht-Kokotxas
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine getrocknete Guindilla
- 120 ml Olivenöl Extra Virgen
- 80 ml Fischfond
- 1 großer Bund glatte Petersilie
- Salz



1 • Vorbereiten

Häutchen und kleine Gräten entfernen. Kokotxas trocken tupfen und leicht salzen.



2 • Schneiden

Knoblauch in Scheiben, Guindilla in Ringe schneiden. Petersilie sehr fein hacken.



3 • Aromatisieren

Knoblauch und Guindilla sanft in Olivenöl anschwitzen, ohne sie zu bräunen.



4 • Kokotxas garen

Mit der Hautseite nach oben einlegen und bei sehr kleiner Hitze 1-2 Minuten garen.



5 • Fond zugeben

Wenden, wenig Fischfond und reichlich gehackte Petersilie hinzufügen.



6 • Emulgieren

Pfanne kreisend schwenken. Nach 2-3 Minuten muss die Sauce glänzend und seidig sein.

GOZATU!-TIPP

Nicht kochen und kein Mehl verwenden: Die natürliche Gelatine bindet die Salsa Verde.