

Kokotxas de Gastelu Zahar

 [sites.arte.tv /schlemmenmitgerarddepardieu/de/kokotxas-de-gastelu-zahar-apeleinesdents](https://sites.arte.tv/schlemmenmitgerarddepardieu/de/kokotxas-de-gastelu-zahar-apeleinesdents)

Rezept

Baskenland

Rezept für 4 Personen (Rezept von Robert RAMOS und Laurent AUDIOT)



Für dieses Rezept benötigt man zwei Dutzend Kokotxas. Kokotxas sind die Fleischpartien aus dem Kiemenbereich des Seehechts, der vor der baskischen Küste lebt.

4 ungeschälte Knoblauchzehen in einem Glas Öl bei niedriger Temperatur goldbraun werden lassen, bis sie weich sind. Anschließend beiseite stellen.

Das aromatisierte Olivenöl in ein Tongefäß geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Anschließend die Kokotxas mit der Hautseite nach unten hineingeben.

Bei niedriger Temperatur unter ständigem Schwenken 4 bis 5 Minuten anbraten, anschließend umrühren. Die Flüssigkeit dickt von alleine ein und wird sämig.

Mit gehackter glatter Petersilie und viel Piment d'Espelette bestreuen.

Sofort servieren.