Socca mit Rillettes von Meeresfrüchten

Kategorie:	05) Fisch/Meeresfrüchte	Vorbereitungszeit:	1:00
Rezept Nr	207	Garzeiten:	0:10
Portionen:	4		

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Kichererbsenmehl	200	Gramm		
Wasser	40	cl		
Olivenöl	6	EL		
Crevetten	150	Gramm	ausgelöst	
Krebsfleisch	150	Gramm	Scherenkrebs	
Knoblauchzehen	3	Stück		
Basilikumblätter	5	Stück		
Thymianzweig	1	Stück		
Lorbeerblatt	1	Stück	klein	
Zitronenschale	1	Stück	sehr fein gerieben	
Olivenöl	4	EL		

Zubereitung

1. Für die Socca das Kichererbsenmehl mit dem Wasser, den 6 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen bis ein homogener, flüssiger Teig entsteht. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Für die Rillettes die Crevetten und das Krebsfleisch klein hacken und vermischen. In einer Pfanne 4 EL Öl heiß werden lassen zusammen mit den geschälten und halbierten Knoblauchzehen, dem Thymianzweig, dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer. Das Öl etwas mit den Kräutern und Gewürzen durchziehen lassen. Dann die Crevetten-Krebs-Mischung zugeben und auf kleinem Feuer ca. 2 Minuten anbraten.

3. Zuerst die Kräuter und den Knoblauch entfernen, dann die gehackten Basilikumblätter und die geriebene Zitronenschale untermischen.

4. Kleine (Blini-)Pfannen kräftig ölen, gut erhitzen und dann ca. 0,5 cm hoch den Socca-Teig eingießen. Gut anbraten, dass der Boden knusprig wird. Nicht wenden, sondern im heißen Backofen fertiggaren (auf den heißen Boden des Ofens stellen).

5. Auf jede Mini-Socca eine Portion der Rillettes häufen und daneben noch etwas Zitrone und Olivenöl extra servieren.

Anmerkung: Schmeckt auch sehr gut mit Petoncles oder Jakobsmuscheln statt des Krebsfleisches oder auch sehr einfach mit einer gebratenen Garnele. Gut passen auch kleine Tintenfischchen (Polpetti) oder Moschuskraken (Moscardini).

© ea für

arbovin geschmacksachen

Socca mit Rillettes von Meeresfrüchten

Notizen

© ea für