

Socca

Die Socca habe ich auf dem Markt in Nizza „Chez Thérèse“ kennengelernt. Dort wird sie auf einem Stück Papier serviert und aus der Hand gegessen, zusammen mit einem kleinen Rosé.

Es ist eine Art Pfannekuchen, hauchdünn auf einem großen flachen runden Backblech bei hoher Temperatur in einem Holzofen gebacken. Bei Thérèse geschieht das ein paar Gassen weiter in einer Backstube. Dann wird sie auf einem Moped mit Spezialanhänger frisch zum Marktstand gefahren, dort auf einem Art Fass ausgebreitet, mit Olivenöl beträufelt, in Stücke geschnitten und heiß serviert.

Auf Youtube gibt es darüber ein Filmchen: www.youtube.com/watch?v=41NDzIuvDAs
Bei Wikipedia findet man gute Infos zur Socca.

In meinem Nizzabuch (siehe Rezept Salade Niçoise) liest man folgendes dazu:

Die *Socca*, so der Volksmund, ist das Gericht der Straße.
Sie war immer schon der bevorzugte Imbiss der Nizzaer, gekauft und gegessen auf den Trottoirs, neuerdings auch in Frittenbuden.

Man kann sie kaum zu Hause zubereiten, denn so richtig schmeckt sie nur vom Holzfeuer.

Rezept:

- Kichererbsenmehl wird mit Wasser angerührt, so dass sich ein sehr fließfähiger Teig ergibt.
- Salzen und mit Olivenöl begießen
- in der Pfanne oder im Ofen auf einem großen Blech (den Teig gleichmäßig ganz dünn verteilen) sehr heiß ausbacken (ein paar Minuten), bis er goldgelb wird.
- Dann noch ein kleiner Schwenk mit der Pfeffermühle, sofort in Portionen verteilen und heiß genießen.

Guten Appetit!