

Kalakukko - Finnische Fischpastete

Kalakukko, eine mittelfinnische Spezialität, ist ein mit Fisch und Speck gefüllter Brotlaib. Außerhalb von Kuopio kennt das kaum jemand.

TEIG:

200 g Weizenmehl
800 g Roggenmehl
50 - 100 g Butter
1 EL Salz
1/2 l Wasser



FÜLLE:

knapp 1 kg Sprotten (Meisel-Markt gefroren)
Zitrone
300 g Speck, gut durchwachsen und würzig
Salz & Pfeffer
1 Tasse Reis

Zubereitung:

- Den Teig nach bestem Wissen und Gewissen zusammenrühren. 1 Stunde rasten lassen.
- Teig auf einem Backblech ausrollen, in der Mitte so anderthalb Zentimeter dick.
- Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitrone einreiben.
- In der Mitte des Teigs beginnend (außen rum genug Platz lassen, damit man das Ding dann noch zuklappen kann) mit der Tasse Reis und dann abwechselnd mehrere Lagen Fisch und Speck aufschichten. Dazwischen mit Butter bestreichen und nach Belieben würzen.
- Am Ende den Rand hochklappen (unter Umständen mit Wasser befeuchten) und das Brot gut verschließen.
- Das Ding bei 250 ° C eine Stunde in den Backofen schieben.
- Rausnehmen und den Backofen auf 125 °C runter, drauf klopfen und prüfen, ob die Kruste halbwegs stabil ist (ansonsten noch mal in den Ofen), mit Butter einstreichen und mit Pergamentpapier abdecken und in Alufolie einwickeln.
- Nochmal für 5 Stunden in den Ofen.
- Oben einen Deckel aufschneiden und genießen. – Kann man machen!