

## Kalakukko – finnisches Fischbrot

Als „Fisch im Schlafrock“ wird ein finnisches Nationalgericht namens Kalakukko bezeichnet. Dabei handelt es sich um Fische, die in einem Brotteig gebacken werden. Kala heißt übersetzt Fisch, und kukko Hahn; hier aber hat kukko nichts mit Hühnern zu tun, sondern bedeutet Verstecken oder Einpacken, ähnlich wie das Wort kukkaro für Geldbörse. So viel zum Oberbegriff. Wird das Brot mit kleinen Maränen gefüllt, wird aus einem Kalakukko ein **Muikkukukko**. Stecken Barsche darin, heißt es Ahvenkukko.

### Zutaten für vier Personen:

Für den Teig

- 800 g Roggenmehl
- 150 g Weizenmehl
- 50 g zerlassene Butter
- 50 ml Wasser
- 1 EL Salz

Für die Füllung

- 800 g kleine Maränen
- oder 800 g Filetstücke ohne Gräten vom Dorsch oder Barsch
- 200 g durchwachsenen Speck
- etwas zerlassene Butter
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Zunächst wird die Füllung vorbereitet. Die Fische werden gewaschen und müssen abtrocknen.

Anschließend das Roggen- und Weizenmehl zusammen mit dem Wasser, Salz und der Butter zu einem geschmeidigen, aber festen Teig verkneten.

Den Teig sodann leicht oval, ca. 1,5 cm Höhe ausrollen und mit der zerlassenen Butter bepinseln.

Nacheinander Fisch und Speck in mehreren Lagen in der Mitte des Teigs übereinanderschichten und jede Lage mit Salz und Pfeffer bestreuen. Dabei beachten, dass genügend Teigfläche an den Außenseiten frei bleibt, damit das Kalakukko später zugeklappt werden kann.

Nun kann der Backofen schon mal auf 200 Grad vorgeheizt werden.

Das Kalakukko wird abschließend sorgfältig verschlossen, sodass es wie ein Brotlaib aussieht. Alternativ kann man die Teigseiten auch in schmale Streifen schneiden, um damit die Oberfläche zu einem Zopf zu flechten (siehe Fotos).



Den „Fisch im Schlafrock“ im Backofen ca. eine Stunde lang backen. Dann mit Alufolie bedecken (die Frauen der Holzfäller nahmen nasse Zeitungen) und sieben Stunden lang bei 100 Grad weiterziehen lassen. Hin und wieder mit Butter bestreichen.

Nach Anschnitt kann das Fischbrot zwei Tage lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Guten Appetit!

Hyvää Ruokahalua oder Nauti ateriatasi!