AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Russland

KULEBJAK MIT LACHS



KURZ VORGESTELLT

In Russland und Polen wird Kulebjak mit Hefeteig zubereitet und häufig an Ostern und Weihnachten serviert. Seit dem 19. Jahrhundert hat es auch in der französischen Küche Eingang gefunden und wird dort heute mit Blätterteig hergestellt. (+30 Min. backen, +4 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

320 g	Lachs	1 Rolle	Blätterteig, rund
1 dl	Vollrahm	3	Ei
100 g	Spinat	0.3	Eigelb, zum Bestreichen
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Zwei Drittel der Eier 10 Min. in siedendem Wasser kochen. Unter kaltem Wasser schälen.
2. Zerzupften Lachs mit dem Rahm und dem letzten Drittel der Eier mischen. Den feinen Spinat drunterziehen, salzen und pfeffern. Die Lachsmasse mit den Eiern auf den Blätterteig legen und gut einrollen. Den Teig mit etwas Eiweiss mit einer Prise Salz bestreichen.
3. 30 Min. goldbraun backen. Vor dem Anschneiden 4 Std. kühlen.

Rezept: Jean-François Mallet. Simplissime. 365 recettes. Hachette 2017 - Foto: compactcook.com