

Handkäse-Kartoffelküchlein mit scharfer Rhabarber-Salsa

Rezept von Koch Mirko Reeh

Zubereitungsdauer: ca. 20 Minuten, Backzeit: 35 Minuten

Zutaten Küchlein:

500 g Kartoffeln
5 Eier
2 EL Stärke
1 TL Salz
50 g Speck
50 g Handkäse
2 Cherrytomaten
1 Frühlingszwiebel

Zutaten Salsa:

400 g Rhabarber
1 Zwiebel
4 Chilischoten
2 sauer eingelegte Gurken
4 EL Pistazien
2 EL Tomatenmark
2 EL Zucker
50 ml Gemüsefond
2 EL Öl
2 – 4 EL Apfelessig
Salz & Pfeffer

Zubereitung Küchlein:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Mit der Stärke, den Eiern und dem Salz sehr fein pürieren. Speck, Handkäse, Cherrytomaten und die Frühlingszwiebel klein schneiden. Dann in die Masse mischen und in Förmchen gießen. Bei 180 Grad 35 Minuten Umluft backen.

Zubereitung Salsa:

Rhabarber putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Eingelegte Gürkchen in Scheiben schneiden. Tomatenmark mit dem Zucker anbraten. Rhabarber, Zwiebel, Chilischote und Gurken hinzugeben und 2 Minuten schwitzen lassen. Danach die restlichen Zutaten hinzu geben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Tipp:

Die Salsa schmeckt auch mit weniger Chili. Statt der Chilischoten können auch Jalapenos verwendet werden.