

# Gelbe Rüben mit Thymian-Rahm, Kartoffel-Quark-Plätzchen

## Für zwei Personen

### Für die Rüben mit Rahm:

500 g gelbe Steckrüben	100 g Lauch	100 g Möhren
100 g Sellerie	200 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	1 EL Butter	Salz
Pfeffer		

### Für die Plätzchen:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	250 g Speisequark
1 Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss	100 g Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Rüben mit Rahm:

Die gelben Rüben schälen und tournieren. Möhren und Sellerie schälen, von Enden befreien und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, vom Strunk befreien und den weißen Teil fein schneiden. Thymianblättchen von den Zweigen streifen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Butter erhitzen und Gemüse darin 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Steckrüben hinzugeben, erhitzte Sahne angießen, aufkochen und Flüssigkeit auf die Hälfte einreduzieren lassen. Muskatnuss reiben. Rüben mit Muskat, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Plätzchen:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln mit Schale darin etwa 20 Minuten weichkochen.

Muskatnuss reiben. Weiche Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Noch heiß schälen und durch die Presse drücken oder fein stampfen. Petersilienblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Quark, Mehl und Ei zur Kartoffelmasse geben und je nach Geschmack Petersilie hinzugeben. Gründlich kneten und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Masse zu einer Rolle mit 4 cm Durchmesser formen und in 2 cm dicke Scheiben aufschneiden. Den Boden einer beschichteten Pfanne gerade mit Öl bedecken, erhitzen und Plätzchen bei mittlerer bis starker Hitze portionsweise von beiden Seiten braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Wenn man das ganze Gericht kalorienärmer haben möchte, kann man statt der Sahne auch eine Béchamelsauce ansetzen, aus einer Mehlschwitze mit Zwiebeln.

Gelbe Rüben auf die Teller verteilen, Kartoffel-Quark-Plätzchen anlegen und mit Thymianrahm beträufelt auf Tellern servieren.

Nelson Müller am 07. Dezember 2020