



## Eiszeit-Tatar

### Eiszeit-Zutaten

Bison (Hüfte oder Filet)

Ei

Eiszeit-Gewürzmischung aus Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Beifuß, Thymian

### Zutaten für den heutigen Gaumen

Rindertatar

Schalotte

Senf

Essiggurke

Kapern

Sardellen

Eigelb

Salz

Pfeffer

### Eiszeit-Zubereitung

Tatarfleisch aus Hüfte oder Filet vom Bison (heutige Alternative: Rind) Quer der Faser in feine Würfel schneiden. Eiszeit-Gewürzmischung aus Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Thymian und Beifuß herstellen. Das Fleisch mit der Eiszeit-Gewürzmischung und Eigelb abschmecken, mit Beifuß dekorieren.

### Zubereitung für den heutigen Gaumen

Tartar-Würzung klassisch:

Schalotten fein gewürfelt, mittelscharfer Senf, Essiggurken, Kapern, Sardellen, Eigelb, Salz, Pfeffer

© VKR GmbH. Rezepte: Stefanie und Florian Ferber, Monheim. Bilder: Andreas Jakob.