



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Januar 2018

Tatar von der Holsteiner Färse auf eingelegtem Kürbis



Zutaten für vier Personen

500 g Tartar von der Färse
Traubenkernöl
Verbeneöl
Salz und Pfeffer
200 g Skyr
Kürbiskernöl
1 Kürbis
250 ml Wasser
85 ml Essig
50 g Zucker
10 g Salz
Piment
Koriandersaat
weißer Pfeffer
Senfsaat
Sauerklee

Zubereitung

Das Tartar mit Verbene- und Traubenkernöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Skyr mit Kürbiskernöl anrühren. Wasser, Essig, Zucker, Salz und Gewürze aufkochen, den Kürbis in Stücke schneiden und damit übergießen. Den Kürbis anschließend zwölf Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Tartar mit dem Skyr überziehen, den eingelegten Kürbis daneben setzen und das Ganze mit Sauerklee garnieren.

Guten Appetit!

www.soelring-hof.de