

## Gelbes Rohren Carpaccio

**Bulgur. Bachkresse. Vinschger Cornflakes**

4 Portionen

### Zutaten:

400-600 g gelbe Beeten/Rohren

### Marinade

15 ml Pomme D´OR Walcher Genussmanufaktur

40 ml Garda Olivenöl

Fleur de sel Salz, Madagaskar Pfeffer aus der Mühle

### Zitrusfrüchte

15-20 Berberitzen Beeren

8 Orangen Filets

### Weitere Zutaten

Etwas süß saure Sauce

80 g Wildkräuter (Zichorie, Bachkresse)

40 g Bulgur, gekocht und mariniert

Vinschger Cornflakes

### Zubereitung

1. Die Rohrenknollen von Blättern und Stielen befreien.
2. Die Rohrenknolle waschen und auf der Aufschnittmaschine hauchdünn in Scheiben schneiden.
3. Mit Pomme D´OR, Garda Olivenöl, Fleur de Sel und Pfeffer marinieren und die Zitrusfrüchte begeben.
4. Ebenso die eingeweichten Berberitzen hinzufügen.

### Anrichtetipp

5. Die Rohnenscheiben attraktiv anrichten.
6. Diese mit der Marinade marinieren.
7. Etwas süß saure Sauce einlaufen lassen.
8. Mit Wildkräutern und dem marinierten Bulgur servieren.

### Anmerkungen:

Verwenden Sie einen besonders attraktiven Teller hierfür.

Alternativer Tipp: Den Pomme D`Or können Sie auch mit Limetten- und Orangensaft austauschen.

