

**Kartoffelcarpaccio  
mit  
Fasanenterrine und Trüffel**

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln  
Steinpilzbrühe (1 Würfel)  
4 Scheiben Terrine  
½ Glas Trüffelsauce

Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln.  
Brühwürfel nach Vorschrift auflösen und zum  
Kochen bringen, Kartoffelscheiben darin  
blanchieren und abtropfen lassen.  
Schuppenartig auf Teller verteilen mit  
Trüffelsauce betröpfeln.  
Terrine darauf anrichten.