

Trüffelcarpaccio mit Kartoffelstreifchen

Der Aufwand lohnt sich - versprochen - deshalb für 4 Personen!

50 g frischer oder eingelegter Trüffel säubern und mit dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheibchen hobeln. In der Bratpfanne **Butter** aufschäumen und die Trüffel darin bei lebhafter Hitze in drei Minuten knusprig braten. Mit **2 EL Portwein** löschen und fast vollständig verdampfen lassen. Zur Seite stellen.

3 festkochende Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, dann mit dem Messer in feine Streifchen schneiden. Während einer Minute blanchieren und eiskalt abschrecken. Gut trocknen.

1 Ei sechs Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Zusammen mit **½ dl Bouillon** im Mixer pürieren und **½ dl Trüffelöl** langsam eintröpfeln lassen, bis eine sämige Paste entsteht. Mit den Kartoffelstreifchen mischen und zehn Minuten ziehen lassen.

In die Vorspeisenringe Kartoffelstreifchen geben, die gebratenen Trüffel darauf legen und mit Kartoffelstreifchen abschliessen. Mit der restlichen Trüffel-Emulsion beträufeln.

Backen: im auf 80° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

Glückliche Esser mit glänzenden Äuglein sind garantiert!

