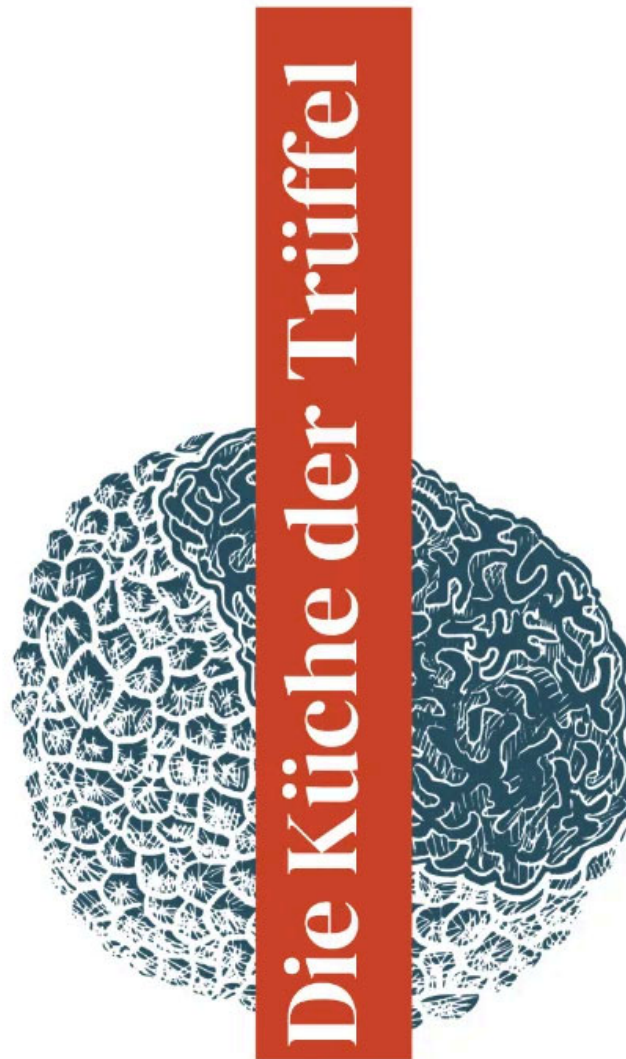




Kleiner Führer für trüffeliges Vergnügen

IMPRESSUM

Herausgeber	Verband Schweizer Trüffelproduzenten
Französische Adaption und inhaltliche Erweiterung	APRTS – Association Première Région Truffière de Suisse Isabelle Ravet
Grafisches Konzept und Gestaltung	Diego Brambilla – HEIG-VD
Ergänzende Rezepte	Monica Aeschbacher Stefan Spahr Isabelle Ravet
Druck dieser Ausgabe	Projekt Trüffelbranche Nordwaadtland – APRTS
Kontakt	www.trufficulteurs.ch – info@trufficulteurs.ch www.truffevaudoise.ch – info@truffevaudoise.ch

Der Duft frischer Trüffeln ist berauschend und weckt alle Sinne.

Ein teurer Einkauf kann sich jedoch leider in eine Enttäuschung verwandeln, wenn die Trüffel in der Küche nicht richtig verwendet wird.

Damit das nicht passiert, finden Sie hier das Wesentliche. Wir stellen Ihnen die acht häufigsten Trüffelarten vor – mit ihren Unterschieden in Aussehen, Textur, Duft und Zubereitung.

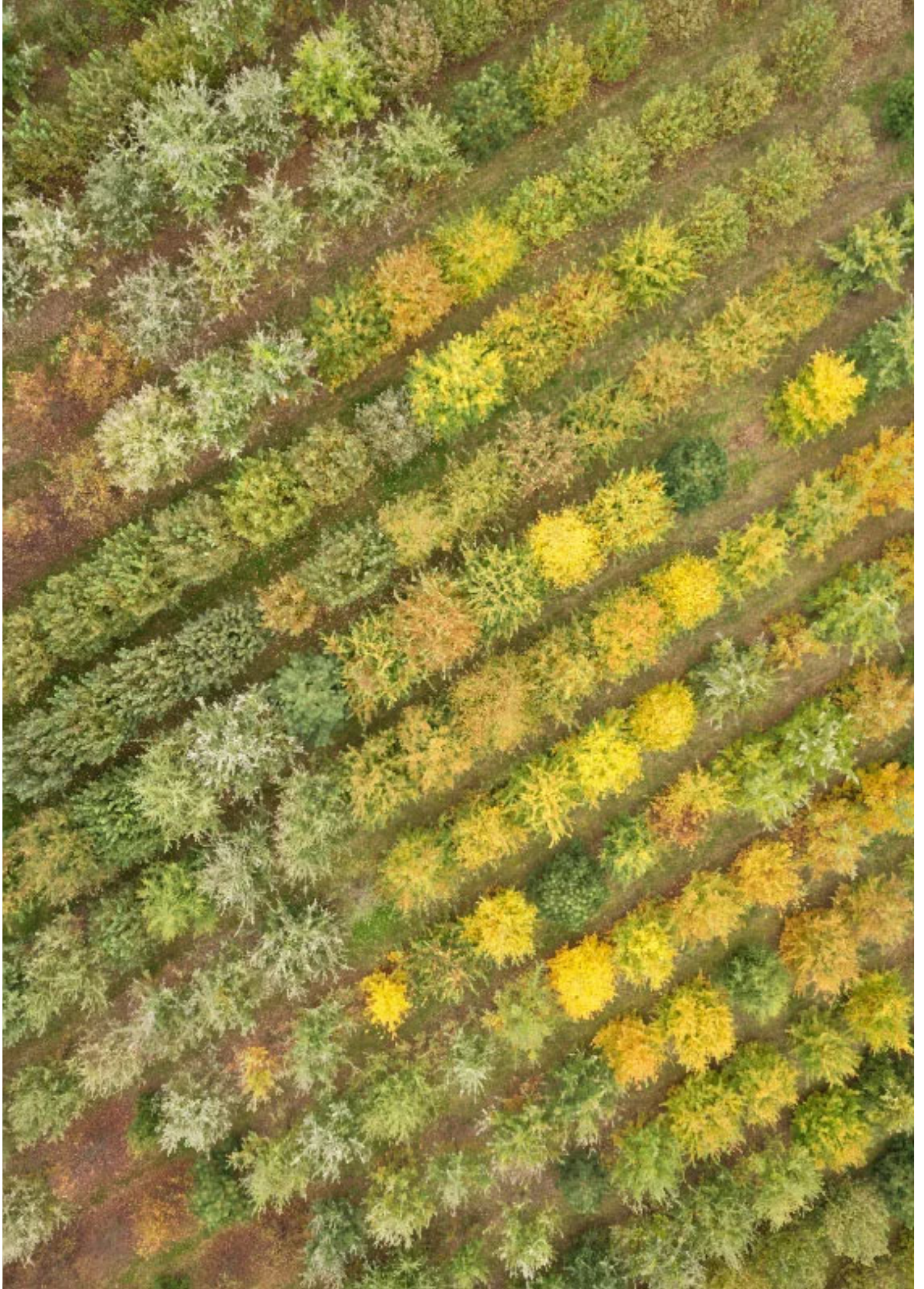
Dazu entdecken Sie einfache Rezepte, um die Trüffel in vollen Zügen zu geniessen.

Sie müssen kein Vermögen ausgeben und auch kein Sternekoch sein: einige Grundregeln genügen für schöne kulinarische Höhenflüge und neue Sinneserfahrungen.

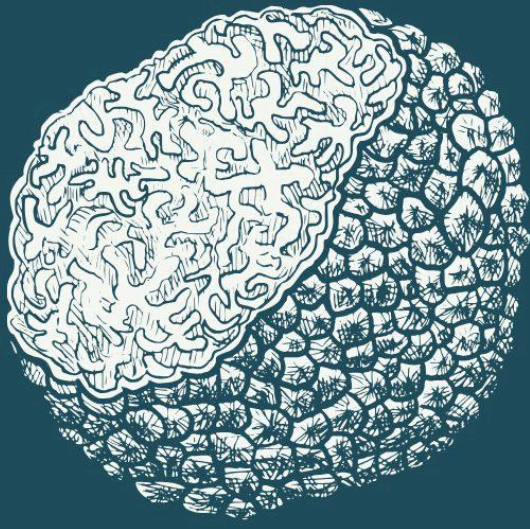
Aus Liebe zur Trüffel haben wir diese kurze Einführung für Sie zusammengestellt – und laden Sie ein, diese Leidenschaft mit uns zu teilen.

**Ihre Trüffelproduzenten und
Trüffelsucher der Schweiz**

**Wir, Schweizer
Trüffelproduzenten und
ausgewählte Trüffelsucher,
liefern frisch geerntete
Trüffeln aus Schweizer
Plantagen und Wäldern.**



Grundlagen



Die richtige Trüffel wählen

WIR VERRATEN IHNEN UNSERE GEHEIMNISSE

Nicht gewaschen

Nicht eingefroren

Nicht konserviert

Ganz frisch geerntet

Eine frische Trüffel entfaltet das charakteristische Aroma und den Geschmack ihrer Art (siehe Seiten 25 bis 32), wenn sie bei einer konstanten Temperatur von rund 2°C gelagert wurde.

Viele der angebotenen Trüffeln sind jedoch nicht frisch. Deshalb ist es wichtig, jede Trüffel vor dem Kauf genau zu prüfen.

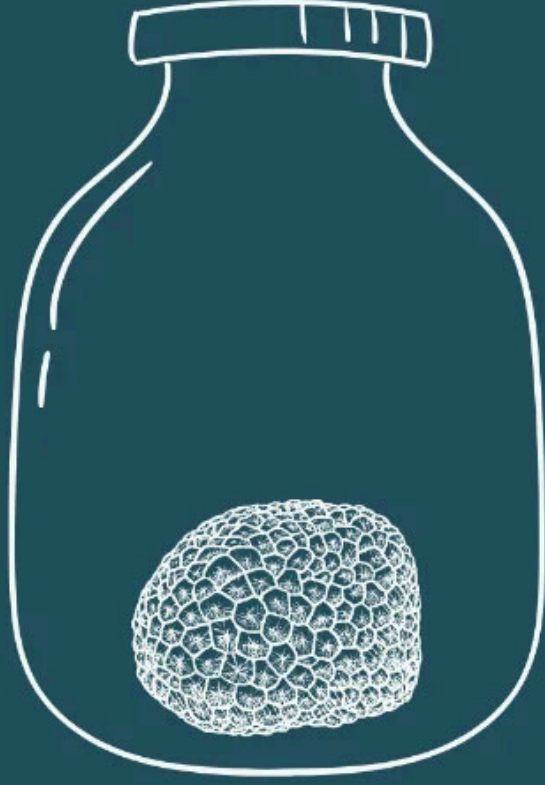
Die Frische zeigt sich zuerst am Geruch. Um ihn voll wahrzunehmen, halten Sie die Nase ganz nah an die Trüffel. Drücken Sie sie anschliessend behutsam zwischen den Fingern: sie muss fest sein und einen gewissen Widerstand bieten.

Wenn der Duft Sie überzeugt und Sie Ihrem Verkäufer vertrauen, können Sie unbesorgt kaufen. Riecht die Trüffel jedoch unangenehm, lassen Sie besser die Hand davon – auch wenn der Preis verlockend erscheint.



FOTO: THIERRY PORCHET

Verarbeitung



Reinigen und aufbewahren

Im Kontakt mit Wasser und Sauerstoff verlieren Trüffeln ihre feinen Aromen schneller.

Fragen Sie deshalb ruhig nach, ob sie gewaschen wurden. Kaufen Sie nur Trüffeln, die lediglich abgebürstet sind. Waschen Sie sie erst kurz vor der Verwendung mit einer eigens dafür bestimmten Bürste unter kaltem, dünn laufendem Wasser.

Weisse Trüffeln dürfen niemals mit Wasser gewaschen werden. Wenn Sie zögern, sie roh zu essen, reiben Sie sie

sehr sanft mit feinem Schleifpapier ab (Körnung 120).

FrISChe Trüffeln sollten rasch verzehrt oder verarbeitet werden. Wenn Sie sie nicht sofort verwenden, wickeln Sie sie in Küchenpapier und legen Sie sie in einen luftdichten Behälter in den Kühlschrank.

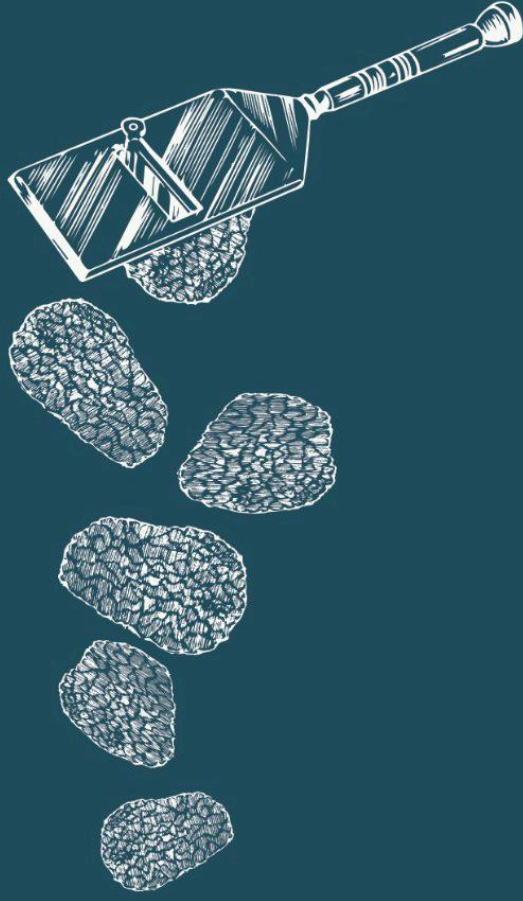
Wechseln Sie das Papier täglich: es nimmt die Feuchtigkeit auf und hält die Trüffel länger frisch.

MERKEN

Nur abgebürstet kaufen, erst vor dem Kochen waschen, Papier jeden Tag wechseln.



FOTO: THIERRY PORCHET



Hobeln und reiben

SCHNITTSTÄRKE

0,5 mm (mit «Biss»)

Sommer-, Herbst-, Winter- und Périgord-Trüffel

0,1 mm (sehr fein)

Weisse Trüffel, Frühlingstrüffel, glatte schwarze und mesenterische Trüffel

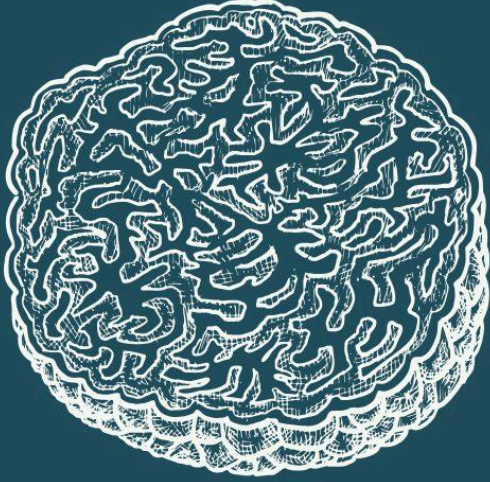
Nur Trüffelhobel guter Qualität sind wirklich zum Schneiden geeignet. Günstige Modelle haben oft eine gezahnte Klinge. Das erleichtert die Handhabung, doch das Ergebnis wirkt weniger elegant als mit einer glatten Klinge.

Die präzise Einstellung der Klinge ist entscheidend: sie darf kein Spiel haben, und der Schnitt muss parallel bleiben. Zum Reiben eignet sich auch eine einfache Käse- oder Muskatreibe.

Geriebene Trüffel ist ideal für Saucen, Garnituren, Rührei, Parfaits oder Trüffelbutter.

Feine Späne bieten eine grosse Oberfläche und damit eine optimale Aromaentfaltung – in der Nase wie am Gaumen. Als Dekoration wird die Trüffel fein gehobelt. Dabei ist es wichtig, die Schnittstärke der jeweiligen Art anzupassen, damit Textur, Duft und optische Präsenz voll zur Geltung kommen.





Einfrieren

EMPFOHLENE HALTBARKEIT BEI
-18°

6 Monate

Geschmack und Duft von Trüffeln lassen sich durch Einfrieren gut bewahren – mit vorherigem Vakuumieren.

In manchen Fällen entfaltet eine aufgetaute Trüffel sogar intensivere Aromen als eine frische. Ihre Textur verändert sich jedoch: sie wird weich, etwas gummig und lässt sich nicht mehr richtig reiben.

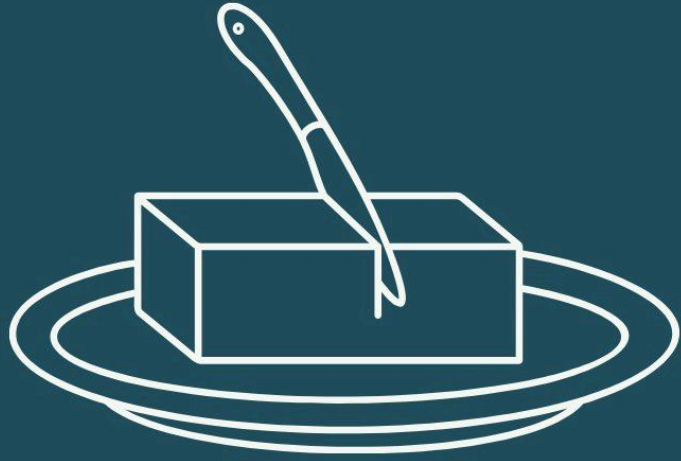
Deshalb empfiehlt es sich, sie vor dem Vakuumieren fein zu hobeln und sofort einzufrieren.

Für die spätere Verwendung als gehackte Trüffel kann sie auch ganz eingefroren und anschliessend gefroren gerieben oder gemixt werden.

Frieren Sie Trüffeln immer unmittelbar nach dem Vakuumieren ein. Eine rohe Trüffel im Vakuumbeutel hat keinen Sauerstoff und verdirbt schnell.



Am einfachsten



Zwei Grundlagen

Trüffelbutter

Trüffelbutter ist eine hervorragende Basis für viele Gerichte: sie passt wunderbar zu Pasta, Risotto, Gemüse oder einem Stück Fleisch.

Getrüffelttes Ei

Eier sind ausgezeichnete Aromaträger. Das Trüffelaroma dringt durch die durchlässige Schale und lagert sich im fetthaltigen Eigelb ab. Dort konzentriert es sich und wird hitzestabil.

DAS GEHEIMNIS

Die Trüffel 48 Stunden mit dem rohen Lebensmittel in einem luftdichten Behälter ziehen lassen.



Temperatur



Vorsicht, Hitze!

Trüffeln sind äusserst hitzeempfindlich. Einige Arten dürfen nie erhitzt werden, andere geben ihre Aromen erst ab einer bestimmten Temperatur frei.

Trüffelaromen, die an fetthaltige Lebensmittel gebunden sind (Rahm, Butter, Eier, Öl, Käse), reagieren weniger empfindlich auf Hitze. Ein Rührei aus getrüffelten Eiern (siehe Seite 15) lässt sich ohne Geschmacksverlust moderat erwärmen.

Weisse Trüffel, Sommertrüffel

Kalt genossen, auf Speisen mit max. 40°

Herbsttrüffel, weisse Frühlingstrüffel

Kalt oder lauwarm, auf Speisen mit max. 60°

Périgord-Trüffel, Wintertrüffel

Lauwarm oder warm, auf Speisen mit max. 80°

Mesenterische Trüffel

Verträgt das Garen

Menge



Grosszügigkeit ist ein Genuss

Für ein schönes kulinarisches Trüffelerlebnis braucht es eine ausreichende Menge. Die Angaben in den Rezepten sind empfohlene Minima.

20 g Burgundertrüffel kosten zum Beispiel rund 15 Franken. Die gleiche Menge Périgord-Trüffel kostet mindestens das Doppelte. Dennoch bleibt sie ein schmackhafter, biologischer und

gesunder Ersatz für eine Portion Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte vergleichbarer Qualität.

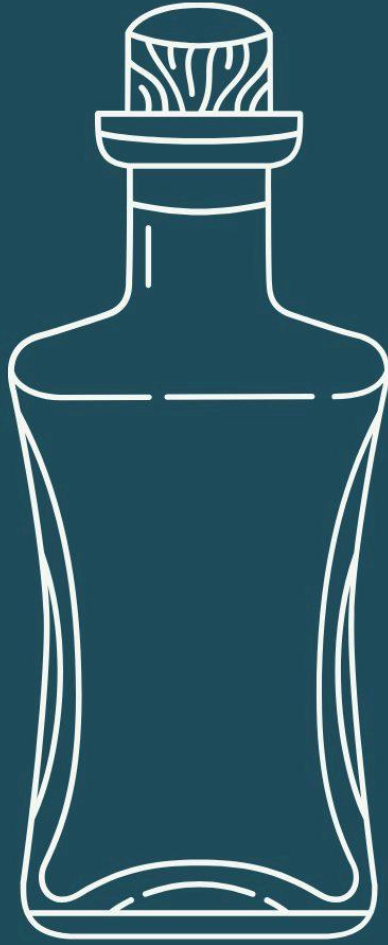
Kaviar oder andere Luxuszutaten braucht es dazu nicht: eine gut eingesetzte Trüffel genügt sich selbst. Einfache, gut gewählte Zutaten reichen aus, um sie zur Geltung zu bringen.

30
g/Pers. Sommertrüffel

20
g/Pers. Herbsttrüffel (Burgundertrüffel)
Mesenterische Trüffel (Lothringer Trüffel)
Wintertrüffel (Brumale)

10
g/Pers. Périgord-Trüffel
Weisse Trüffel
Frühlingstrüffel (Bianchetto)

Trüffelöl



Eine Illusion von Aroma

Technisch ist es sehr schwierig, ja praktisch unmöglich, ein Produkt (Öl, Risotto, Salami ...) allein mit echten Trüffeln zu aromatisieren, denn ihre natürlichen Aromen sind fragil, subtil und über die Zeit wenig stabil. Die Etiketten sind oft irreführend, und für Nichteingeweihte ist es leicht zu glauben, echte Trüffel zu konsumieren – obwohl das nicht der Fall ist: der Trüffelduft stammt fast immer aus industriell hergestellten künstlichen Aromen, ohne jeden realen Bezug zu frischen Trüffeln.

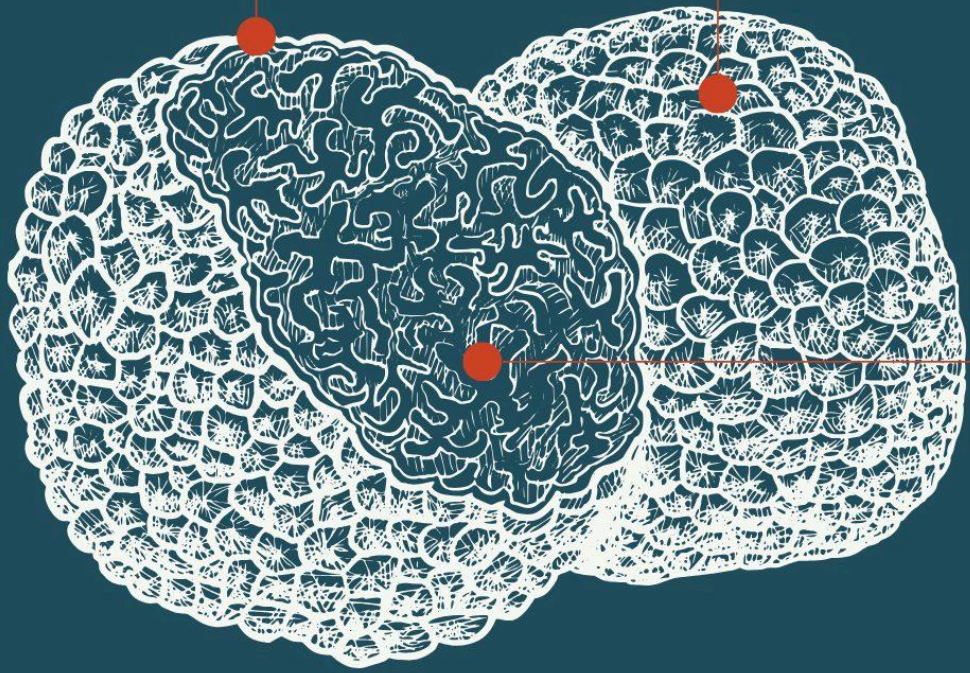
Manche mögen den Geschmack von Trüffelöl durchaus; es ist auch weit verbreitet, selbst in Sterneküchen – oft aus Mangel an Wissen oder Zeit, um die frische Trüffel richtig in Szene zu setzen.

Aber Achtung: künstliche Aromen sind immer eindimensional, nie komplex, und überdecken häufig die anderen Geschmacksnoten eines Gerichts. Gegenüber den subtilen, sich entwickelnden Aromen einer echten Trüffel bieten sie weder Tiefe noch Überraschung noch echte kulinarische Emotion.

ZUM ETIKETT

«Natürliches Trüffelaroma» = ein Aroma aus einer natürlichen Quelle – aber nicht zwingend aus der Trüffel.





Peride

Die äussere Haut der Trüffel. Sie kann glatt, warzig oder je nach Art mit mehr oder weniger ausgeprägten Prismen bedeckt sein. Die Peride schützt die Trüffel und trägt auch zu ihrem Duft bei, besonders beim Garen.

Prismen

Prismen (oder prismatische Warzen) sind die kleinen, pyramiden- oder prismenförmigen Höcker, die manche Trüffeln bedecken (etwa die Périgord-Trüffel). Form, Grösse und Dichte erlauben oft die Bestimmung der Art.

Gleba

Das Innere der Trüffel, das beim Anschneiden sichtbar wird. Es ist häufig von weissen Adern marmoriert, und seine Farbe wechselt je nach Art und Reifegrad. In der Gleba konzentrieren sich die Sporen – und damit das Aroma.

TEIL ZWEI

Die acht Arten

SOMMER HERBST WINTER GLATTE SCHWARZE PÉRIGORD ALBA FRÜHLING

MESENTERISCHE

Sommertrüffel

Tuber aestivum



Form	Rund – 20–100 mm Durchmesser
Peridium	Schwarz, breite und deutlich ausgeprägte Prismen
Gleba	Fest und hell, beige, leicht geadert
Ernte	Juni – August
Herkunft	In der Schweiz bei Trüffelproduzenten und Trüffelsuchern sowie in ganz Europa; häufig in importierten Trüffelprodukten
Geruch / Geschmack	Leichter Duft nach Humus und Champignon, nussig und waldig im Geschmack
Temperatur	Kalt, auf Speisen mit max. 40°
Verwendung	Sehr frisch (max. 2 Tage nach der Ernte) als zur Dekoration von Speisen, zum Aromatisieren nicht geeignet; auf Salat oder Carpaccio

Herbsttrüffel

Tuber aestivum var. uncinatum



Form	Rundlich oder unregelmässig – 20–100 mm Durchmesser
Peridium	Schwarz, oft mit grossen Prismen
Gleba	Beige bis kastanienbraun bei voller Reife
Ernte	September bis Ende November
Herkunft	In der Schweiz bei Trüffelproduzenten und Trüffelsuchern sowie in ganz Europa
Geruch / Geschmack	Der berühmte nussig-waldige Geschmack, ganz sanft; Geschmack und Duft in perfektem Gleichgewicht
Temperatur	Kalt oder lauwarm, auf Speisen mit max. 60°
Verwendung	Zum Verfeinern von Gerichten, als aromatische Begleitung. Kann hitzestabilisiert für punktuelle Akzente oder als Herzstück eines Menüs eingesetzt werden. Passt besonders gut zu Käse, Eiern, weissem Fisch und Poulet. Ausgezeichnete Trüffel für Desserts

Wintertrüffel

Tuber brumale



Form	Rund – 10 bis 50 mm Durchmesser
Peridium	Schwarz, fein ausgeprägte Prismen
Gleba	Bei Reife dunkelbraun, kontrastreiche weisse Marmorierung
Ernte	November – März
Herkunft	In der Schweiz bei Trüffelproduzenten und Trüffelsuchern sowie in ganz Europa; oft mit <i>Tuber melanosporum</i> verwechselt
Geruch / Geschmack	Kräftiges Aroma mit moschusartigen und würzigen Noten, erinnert an Kakao, Lakritze oder Rüben
Temperatur	Lauwarm oder warm, auf Speisen mit max. 80°
Verwendung	Dank ihrer Aromakraft ideal für die warme Küche. Perfekt in Saucen, Omeletten, Pürees oder zu Fleisch. Als Trüffelbutter zur Intensivierung von Gerichten

Glatte schwarze Trüffel

Tuber macrosporum



Form	Rund bis leicht unregelmässig – 10 – 30 mm Durchmesser
Peridium	Schwarz, glatt oder sehr feinwarzig
Gleba	Hellbraun bis dunkelbraun, mit weissen Adern marmoriert
Ernte	September – Dezember
Herkunft	Italien, Frankreich und Schweiz
Geruch / Geschmack	Intensiver Duft nach Knoblauch und Käse, mit leicht würzigen und erdigen Noten
Temperatur	Kalt oder lauwarm, auf Speisen mit max. 60°
Verwendung	Ideal roh oder leicht erwärmt, um die Aromen zu bewahren. Passt sehr gut zu Pasta, Saucen, Fleisch und Eiern. Ausgezeichnet als Trüffelbutter oder über ein Carpaccio gerieben

Périgord-Trüffel

Tuber melanosporum



Form	Rundlich bis leicht buckelig – 30 – 80 mm Durchmesser
Peridium	Schwarz, warzig mit flachen Pyramiden
Gleba	Dunkelbraun bis schwarz mit sehr feinen, verzweigten weissen Adern
Ernte	Dezember – März
Herkunft	In der Schweiz, in Frankreich, Spanien, Italien und Australien. In Trüffelplantagen kultiviert und wild gefunden
Geruch / Geschmack	Kraftvoller, komplexer Duft mit Noten von Waldboden, Kakao, Moschus und Rauch. Feiner, lang anhaltender Geschmack mit leichter Bitterkeit
Temperatur	Lauwarm oder warm, auf Speisen mit max. 80°
Verwendung	Ausgezeichnet roh in feinen Scheiben oder leicht erwärmt, um die Aromen freizusetzen. Passt perfekt zu Eiern, Pasta, Risotto, Fleisch und Saucen. Ideal für Trüffelbutter und aromatisiertes Öl

Weisse Trüffel

Tuber magnatum pico



Form	Unregelmässig, oft buckelig
Peridium	Glatt, blassgelb bis ocker
Gleba	Marmoriert, von weiss bis rötlichbraun, mit weissen Adern
Ernte	Oktober – Dezember
Herkunft	Hauptsächlich aus Italien, ebenso in Slowenien und Kroatien, seltener in der Schweiz und in Frankreich
Geruch / Geschmack	Sehr kraftvolles, durchdringendes Aroma mit Noten von Knoblauch, Käse, Schwefel und animalischen Anklängen. Intensiver, lang anhaltender Geschmack, einzigartig unter den Trüffeln
Temperatur	Kalt, auf Speisen mit max. 40°
Verwendung	Wird ausschliesslich roh gegessen, gerieben oder in feinen Scheiben über Pasta, Risotto, Eier oder Fleisch. Sie verträgt kein Garen, das ihre flüchtigen Aromen zerstört.

Frühlingstrüffel

Tuber borchii



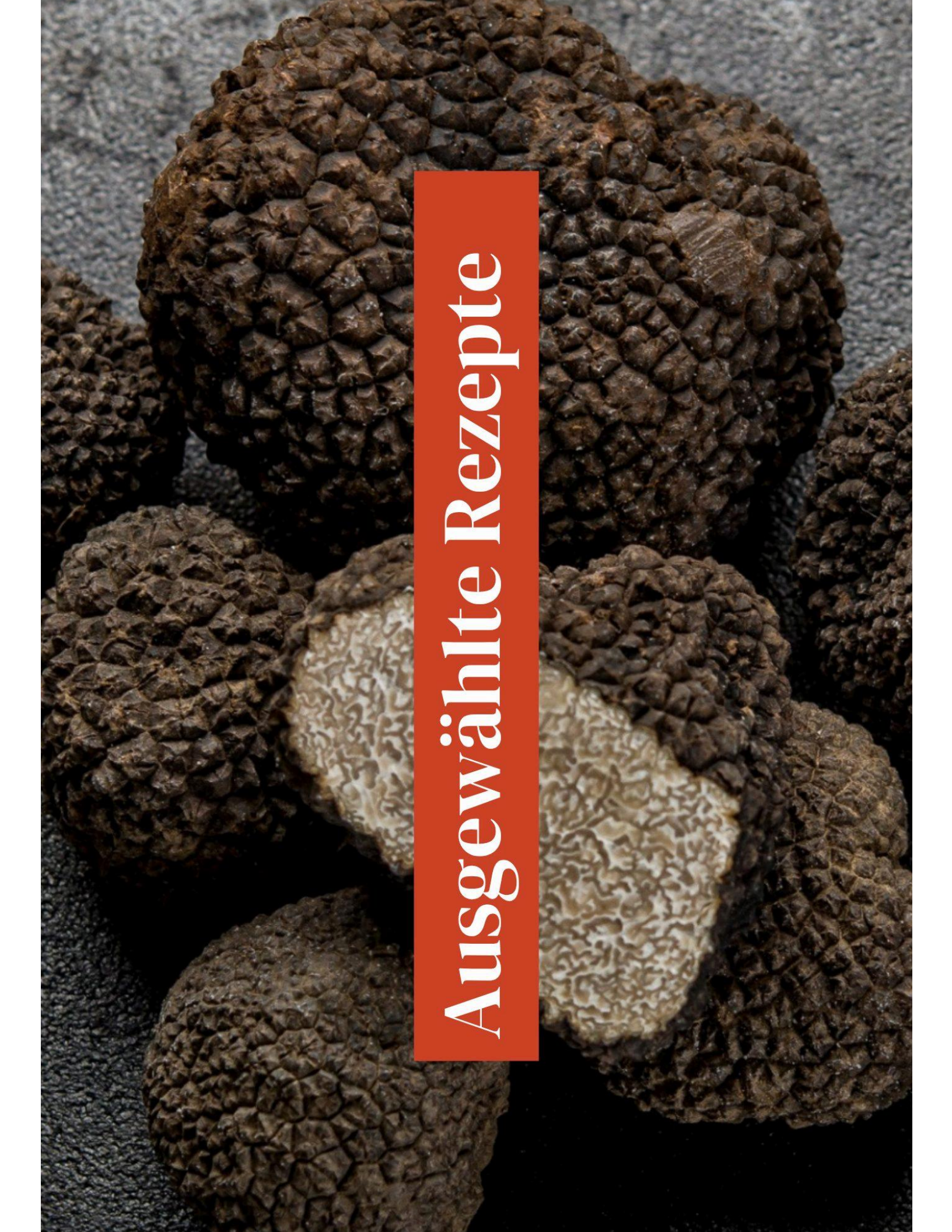
Form	Rundlich bis leicht unregelmässig
Peridium	Glatt, beige bis hellbraun
Gleba	Cremeweiss bis rötlichbraun mit deutlichen weissen Adern
Ernte	Januar – April
Herkunft	In Italien, Frankreich und der Schweiz, häufig auf sandigen und kalkhaltigen Böden
Geruch / Geschmack	Intensives Aroma, erinnert an Knoblauch, würzig und erdig, mit Aceton, Schwefel und Zitrone
Temperatur	Kalt oder lauwarm, auf Speisen mit max. 60°
Verwendung	Mit Bedacht als Gewürzpilz zu Speisen mit starker Persönlichkeit einsetzen. Passt gut zu Frühlingsgemüse wie Spargel, Bärlauch, Artischocke und zu Lamm

Mesenterische Trüffel

Tuber mesentericum



Form	Rundlich bis leicht buckelig – 20 – 50 mm Durchmesser
Peridium	Schwarz, warzig mit ausgeprägten Unebenheiten
Gleba	Dunkelbraun bis schwarz mit deutlichen weissen Adern
Ernte	September – Dezember
Herkunft	In Frankreich, Italien, der Schweiz und in mehreren Regionen Mitteleuropas
Geruch / Geschmack	Kraftvoller Duft, oft als phenolisch beschrieben (Note von Teer, Bittermandel oder Medizin). Markanter Geschmack mit einer leichten Bitterkeit, die sie von anderen Trüffeln unterscheidet
Temperatur	Verträgt das Garen
Verwendung	In einigen Regionen Europas als Spezialität geschätzt und auch in der Küche verwendet. Kommt namentlich nach dem Garen oder nach dem Mazerieren, etwa in Portwein, zum Einsatz. Passt gut zu Fondue, Schwarzbrot und Rindfleisch



Ausgewählte Rezepte

Trüffelbutter

Trüffelbutter ist eine hervorragende Basis für viele Gerichte. Sie kann frisch zubereitet und eingefroren werden – so haben Sie das ganze Jahr über Trüffelaromen zur Hand. Sie passt wunderbar zu Pasta, Risotto, Gemüse oder zu einem Stück Fleisch.



ZUTATEN

200 g Molkereibutter
1,5 g Fleur de Sel oder
Alpensalz (7 g pro Kilo)
Trüffel je nach Art

GEEIGNETE TRÜFFELN

60 g Herbsttrüffel oder
40 g Périgord-Trüffel oder
30 g Mesenterische Trüffel

ZUBEREITUNG

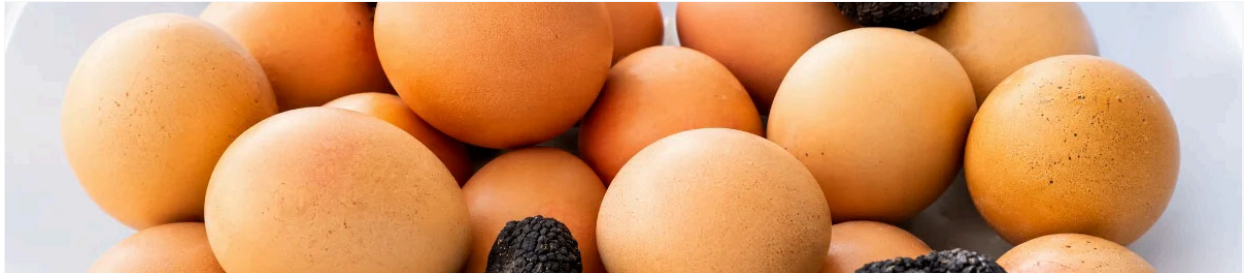
1. 200 g Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen.
2. Die entsprechende Menge Trüffel mit der Käse- oder Muskatreibe über die Butter reiben und das Fleur de Sel zugeben.
3. Alles gut vermischen, bis die Butter eine gleichmässige Konsistenz und Farbe hat.
4. Sie können die Butter in der Saison herstellen und eingefroren aufbewahren – als Rolle oder in Eswürfelformen, gut eingewickelt.

HINWEIS

Achten Sie beim Kauf von Trüffelbutter darauf, dass sie frei von Aromen ist und einen hohen Trüffelanteil enthält.

Getrüffelte Eier

Eier sind ausgezeichnete Aromaträger. Das Trüffelaroma dringt durch die durchlässige Eierschale und lagert sich im fetthaltigen Eigelb ab. Dort konzentriert es sich und wird hitzestabil.



ZUTATEN

Eier
Trüffel je nach Art:
20 g Herbsttrüffel
10 g Périgord-Trüffel
5 g Weisse Trüffel

GEEIGNETE TRÜFFELN

Alle Trüffelarten eignen sich.
Am stärksten ist die Wirkung
natürlich mit der Weissen
Trüffel. Herbsttrüffeln müssen
gut reif und sehr frisch sein.

ZUBEREITUNG

1. Die Trüffeln zusammen mit den Eiern auf Küchenpapier in einen luftdichten Behälter legen und diesen 24 bis 72 Stunden bei 2° bis 6° in den Kühlschrank stellen.
2. Die Eier sind nun mit Trüffel aromatisiert und lassen sich für verschiedene Gerichte verwenden.

HINWEIS

Sie können die Trüffel auch mit dem Fett in eine Dose legen, das Sie verwenden möchten – Butter, Rahm –, es nimmt das Aroma auf. Und wenn Sie nur die Eigelbe brauchen: machen Sie aus den Eiweissen Meringues, sie duften herrlich nach Trüffel.

Das Frühstücksei



GEEIGNETE TRÜFFELN

Herbsttrüffel
Périgord-Trüffel
Weisse Trüffel
Glatte schwarze Trüffel
(grosssporig)

DAZU

Frische Trüffel
Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Eier aromatisieren: rohe Eier mit frischen Trüffeln einen Tag vor der Zubereitung bei 2–6 °C in den Kühlschrank legen (siehe Seite 15).
2. Ei kochen: ein weiches Ei mit leicht gestocktem Eiweiss und noch flüssigem Eigelb kochen (3 Min. 30 bis 4 Min. 30, je nach Grösse).
3. Trüffel vorbereiten: Trüffelstäbchen in der Länge und im doppelten Durchmesser eines Streichholzes schneiden.
4. Anrichten: die Trüffelstäbchen vor dem Genuss in das warme Ei stecken. Eine Prise Fleur de Sel darüber.

HINWEIS

Das Eigelb nimmt beim Aromatisieren die Trüffelaromen auf, was den Geschmack beim Essen zusätzlich verstärkt. Zusammen mit frischen Trüffeln ergibt das ein grossartiges Erlebnis: einfach und himmlisch.

Getrüffeltes Baguette



ZUTATEN

Weissbrot
Frische Trüffel
Fleur de Sel
Trüffelbutter (optional)

GEEIGNETE TRÜFFELN

Herbsttrüffel
Périgord-Trüffel

ZUBEREITUNG

1. Einige Trüffelscheiben, Weissbrot und eine Prise Fleur de Sel genügen für einen der grössten Glücksmomente der Gastronomie.
2. Für noch mehr Geschmack etwas Trüffelbutter dazugeben, hergestellt aus derselben Trüffelart und ohne künstliches Aroma.

HINWEIS

Trüffeln sollten nach der Ernte so frisch wie möglich gegessen werden.

Nuss-Trüffel-Pesto



ZUTATEN

30 g Baumnüsse
1 dl Raps- oder
Sonnenblumenöl
½ TL Salz

GEEIGNETE TRÜFFELN

60 g Herbsttrüffel

ZUBEREITUNG

1. Trüffel und Nüsse fein reiben.
2. ½ Teelöffel Salz zugeben.
3. Mit dem Öl mischen, bis eine cremige, fließende Textur entsteht.
4. Hält sich im Kühlschrank in einem luftdichten Behälter 2 Tage. Sie können das Pesto auch in kleinen Portionen einfrieren – für mehr Genuss über das Jahr.

HINWEIS

Ideal zu Pasta, zu einem Carpaccio von Rind oder Randen und zu einem Nüsslisalat.

Ziegenfrischkäse mit Trüffel



ZUTATEN FÜR 4

4 Scheiben Sauerteigbrot
1 Ziegenfrischkäse (ca. 80 g)

GEEIGNETE TRÜFFELN

20 g Périgord-Trüffel
20 g Wintertrüffel

ZUBEREITUNG

1. Das Brot toasten.
2. Die Hälfte der Trüffelscheiben auf eine getoastete Brotscheibe legen.
3. Mit einer 1,5 cm dicken Scheibe Ziegenfrischkäse bedecken. Bei 120 °C in den Ofen geben und erwärmen, bis der Käse an den Rändern zu schmelzen beginnt.
4. Mit den restlichen Trüffeln garnieren und mit einem Saisonsalat servieren.

HINWEIS

Damit das feine Trüffelaroma voll zur Geltung kommt, den Salat nicht mit Essig würzen – er würde den Duft überdecken. Besser ein wenig Raps- oder mildes Olivenöl mit einer Prise Salz und Pfeffer.

Getröffelter Hummus



ZUTATEN FÜR 4

100 g getrocknete
Kichererbsen
2 EL Tahini
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
1 EL Wasser
½ TL Salz

GEEIGNETE TRÜFFELN

30 g Frühlingstrüffel
20 g Wintertrüffel

ZUBEREITUNG

1. 100 g Kichererbsen über Nacht in Wasser einlegen. Abtropfen, dann in einer Pfanne mit frischem Wasser rund 1 Stunde kochen. Abtropfen lassen.
2. Die Kichererbsen mit Tahini, Zitronensaft, Olivenöl, Wasser und Salz mixen.
3. Die geriebene oder klein geschnittene Trüffel zugeben, bis ein glattes Püree entsteht.
4. 6 bis 12 Stunden kühl stellen, damit sich die Trüffelaromen entfalten.

HINWEIS

Hält sich eingefroren oder bis zu 5 Tage im Kühlschrank. Mit warmem Pitabrot servieren.

Tagliatelle al tartufo



ZUTATEN FÜR 4

350 g Tagliatelle
80 g Trüffelbutter
40 g Parmesan oder Gruyère

GEEIGNETE TRÜFFELN

20 g/Pers. Herbsttrüffel
20 g/Pers. Glatte schwarze Trüffel
15 g/Pers. Winter-, Périgord- oder Weisse Trüffel

ZUBEREITUNG

1. Die Tagliatelle in einer grossen Pfanne mit Salzwasser al dente kochen.
2. Abtropfen und sofort mit einem Esslöffel Trüffelbutter mischen (idealerweise selbst gemacht, aus derselben Trüffelart und ohne künstliches Aroma).
3. Den Parmesan oder Gruyère zugeben, gerieben oder in feinen Blättchen.
4. Zum Schluss eine grosszügige Menge frische, fein gehobelte Trüffel direkt auf dem Teller zugeben (seien Sie grosszügiger als auf dem Bild).

HINWEIS

Die Tagliatelle auf vorgewärmten Tellern servieren, damit die Aromen der frisch gehobelten Trüffel möglichst gut erhalten bleiben.

Trüffelravioli

ZUTATEN FÜR 4

Teig

200 g Mehl · 2 Eigelb · 6,5 cl
Wasser · 2,5 cl Olivenöl · 2 Prisen
Salz

Füllung

200 g Mascarpone · 45 g
Parmesan · Pfeffer

Sauce

3 dl Rahm 35 % · 1 dl Rahm 35 %
zum Infusionieren · 80 g
Trüffelbutter · 40 g Parmesan

GEEIGNETE TRÜFFELN

35 g Wintertrüffel
30 g Périgord-Trüffel

ZUBEREITUNG

1. **Trüffelrahmsauce ansetzen** – am Vortag vorbereiten (mindestens 12 Stunden ziehen lassen). Ein Drittel der Trüffeln in 1 dl Vollrahm reiben.
2. **Der Teig** – alle Zutaten mischen. In der Pastamaschine auswallen und pro Raviolo zwei Kreise ausschneiden.
3. **Die Füllung** – ein Drittel der Trüffeln reiben und mit Mascarpone und Parmesan mischen. In die Mitte geben und die Ravioli verschliessen.
4. **Die Rahmsauce** – 3 dl Rahm einkochen, bis er dicklich wird. Den infusionierten Trüffelrahm zugeben, sanft auf max. 50° erwärmen und die Butter einarbeiten.
5. **Kochen und anrichten** – die Ravioli einige Minuten in siedendem Wasser garen. Auf vorgewärmte Teller legen, die Sauce angiessen und die restlichen Trüffeln darüber reiben. Pro Raviolo ein Parmesanblättchen zugeben.



HINWEIS

Im Tricastin (Frankreich) werden diese Ravioli oft sehr klein serviert (2 cm breit). Dabei mischt man Winter- und Périgord-Trüffel: die Wintertrüffel für Füllung und Sauce, die kostbarere Périgord-Trüffel für den Abschluss.

Käse-Trüffel-Wähe



ZUTATEN FÜR 4

200 g geriebener Käse
100 g Hüttenkäse
1 gekochte Kartoffel
2 dl Rahm
2 Eier
½ TL Salz
Muskatnuss, Pfeffer
1 Kuchenteig

GEEIGNETE TRÜFFELN

50 g Mesenterische Trüffel
40 g Frühlingstrüffel (borchii)

ZUBEREITUNG

1. Den geriebenen Käse mit Milch, Rahm, Eiern, Salz und den fein gehackten Trüffeln mischen. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Hüttenkäse mit einer gekochten, geschälten Kartoffel glatt mixen. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse auf einen Kuchenteig geben.
4. 35 bis 40 Minuten bei 200 °C auf der mittleren Rille des vorgeheizten Ofens backen.

HINWEIS

Der lauwarmer Käse und die Trüffel bilden eine schöne Harmonie. Je länger die Masse vor dem Backen ruht, desto intensiver der Trüffelgeschmack.

Tomme mit Trüffel



ZUTATEN FÜR 4

1 Tomme, 100 g
Trüffelbutter (optional)

GEEIGNETE TRÜFFELN

25 g Herbsttrüffel
15 g Wintertrüffel
10 g Périgord-Trüffel

ZUBEREITUNG

1. Die Tomme waagrecht halbieren.
2. Trüffelscheiben einlegen und, wenn gewünscht, etwas Trüffelbutter.
3. Wieder verschliessen und 48 bis 72 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, in Backpapier eingewickelt.
4. 30 Minuten vor dem Genuss bei Raumtemperatur herausnehmen.

HINWEIS

Wagen Sie Varianten: ersetzen Sie den Kuhmilchkäse durch einen Weichkäse aus Ziegenrohmlach für eine cremigere Textur. Und für eine überraschende Note die Trüffelbutter durch einen Faden Waldhonig ersetzen, der die Trüffelaromen sanft hervorhebt.

Trüffel-Vanille-Parfait



ZUTATEN FÜR 1,5 L

4 Eigelb
100 g Zucker
2 Vanilleschoten
5 dl Rahm
1 g Fleur de Sel

GEEIGNETE TRÜFFELN

70 g Herbsttrüffel
60 g Périgord-Trüffel
40 g Weisse Trüffel

ZUBEREITUNG

72 Stunden vor dem Servieren die Eier und die Trüffel in einen luftdichten Behälter auf zerknittertes Küchenpapier legen.

1. 4 Eigelb mit 70 g geriebener Trüffel mischen.
2. Zucker und das Mark der Vanilleschoten zugeben, gut mischen.
3. Die Hälfte von 5 dl geschlagenem Rahm einarbeiten, dann die andere Hälfte behutsam unterheben.
4. 4 Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.
5. In eine Form giessen und sofort einfrieren.

HINWEIS

Mit einer lauwarmen Tarte Tatin ein himmlisches Erlebnis. Eine ausgezeichnete Art, die frische Herbsttrüffel zu bewahren.

Trüffel-Tiramisu



ZUTATEN FÜR 4

2 Eier
40 g Zucker
100 g Mascarpone
4 Löffelbiskuits
2 cl starker Kaffee
1 cl Cognac
Kakaopulver

GEEIGNETE TRÜFFELN

20 g Herbsttrüffel
15 g Périgord-Trüffel

ZUBEREITUNG

72 Stunden vor dem Servieren die Eier und die Trüffel in einen luftdichten Behälter auf zerknittertes Küchenpapier legen.

1. Die Trüffel hacken. Das Eiweiss der getrüffelten Eier zu Schnee schlagen und dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen; beiseitestellen.
 2. 2 Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen, den Mascarpone einrühren, den Eischnee behutsam unterheben, dann die restliche gehackte Trüffel.
 3. Die Biskuits in Kaffee und Cognac tauchen, den Boden des Glases damit auslegen, mit Tiramisucreme füllen, mit Kakaopulver und 2 Trüffelspänen dekorieren.
 4. Mindestens eine Stunde kühl stellen.
-

Erleben Sie die Schweizer Trüffel

Geführte Besuche von Trüffelanlagen

Trüffelsuche mit Hunden

Degustationen, Kurse und Märkte

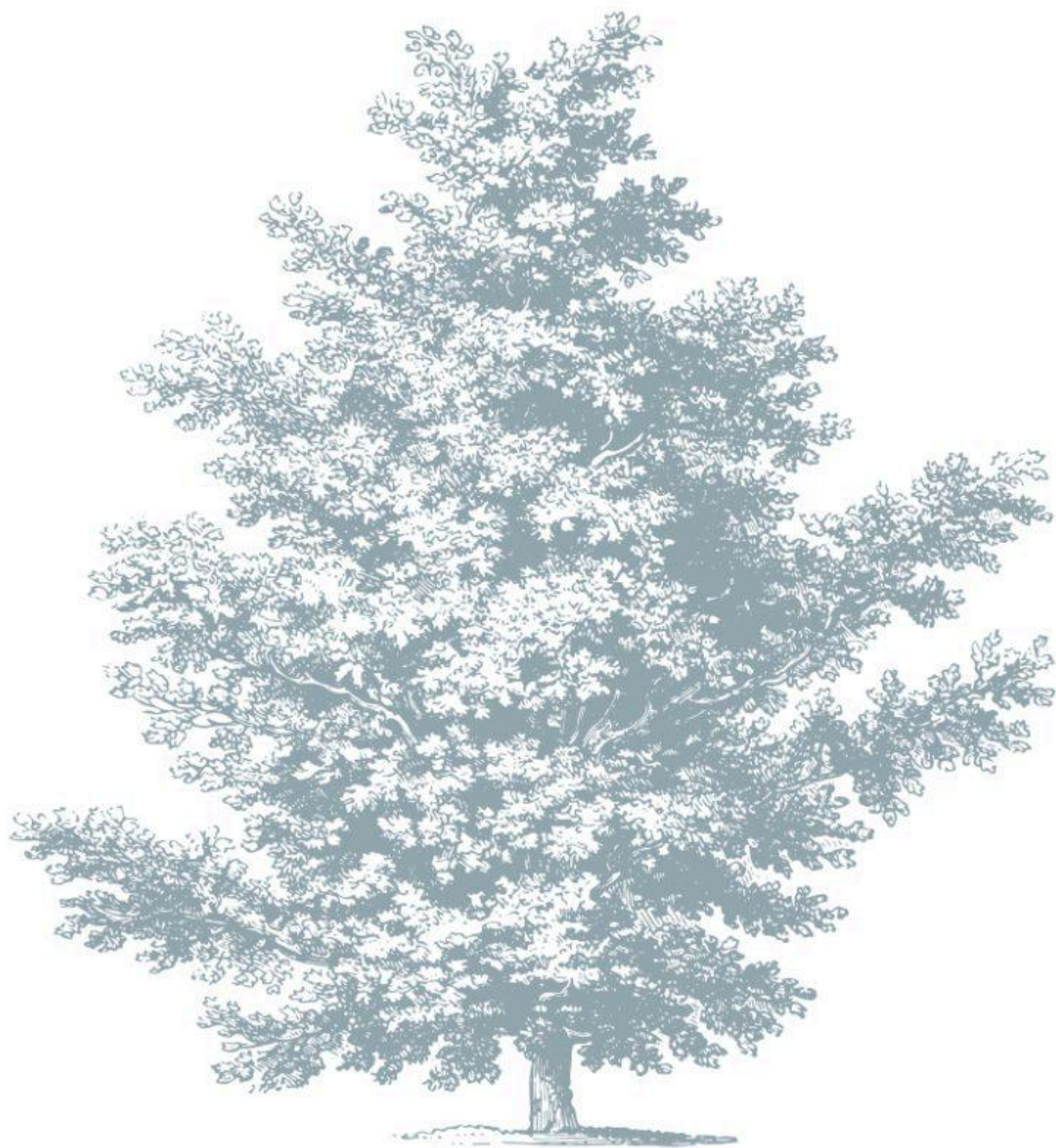
Rezepte und leidenschaftliche Produzenten

www.truffevaudoise.ch



Besuchen Sie uns in der Lehr-Trüffelanlage von Bonvillars





Trüffelgenuss

