

Essen & Trinken



Trüffel: Schätze aus dem Wald

SEITE 42

Foto: Philipp Zimmiker

**KNUSPERFLADEN:
REZEPTIDEE** SEITE 54

GAUMENFREUDE
BAUMNUSS SEITE 57

**ÖNOLOGIN TANIA
GFELLER** SEITE 66

WOCHENREZEPT: LAMMRACKS MIT ROQUEFORT-RISOTTO SEITE 60



Gut erzogen: Der junge Merino weiss, dass er den Trüffel nicht essen darf.

SCHÄTZE AUS DEM WALD

Schweizer Trüffel

◆ **Begehrte Köstlichkeit** Evelyn und Beat Frank sind begeisterte Trüffelsucher. Und sie wissen auch, wie die Edelknolle am besten zubereitet wird. ———. NICOLE HÄTTENSCHWILER

Hund Tim ist ein alter Hase im Trüffelsuchen. Zwar hört der 14-jährige Lagotto Romagnolo nicht mehr so gut, doch seine Nase erschnüffelt die rare Delikatesse zuverlässig wie eh und je. Kaum zwei Minuten, nachdem ihn Beat Frank von der

Leine gelassen hat, scharrt er schon aufgeregt neben einem am Boden liegenden Baumstamm. Sein Besitzer folgt ihm – und tatsächlich: nur wenige Zentimeter tief im Erdreich findet er eine baumnussgrosse, schwarze Knolle. Auch Merino, der jüngere Lagotto, den Evelyn Frank an

der langen Leine hält, ist kurz darauf erfolgreich. Das Waldstück im Berner Seeland hat sich als gute Wahl herausgestellt. «Trüffel lieben kalkhaltige Böden», erklärt Evelyn Frank. «Und sie leben in Symbiose mit Bäumen». Der Baum gibt dem Pilz Nährstoffe wie Zucker ab, und die

Myzelien (Pilzfäden) helfen dem Baum, Mineralien aus dem Boden aufzunehmen. «Die Hunde riechen den Duft, den die reifen Trüffel verströmen», sagt Beat Frank, während er aufmerksam die Bewegungen von Tim verfolgt. Eigentlich imitiere der Trüffel den Sexuallockstoff des



“Die Hunde riechen den Duft, den die Trüffel verströmen.”



Beat Frank belohnt Hund Tim mit ein bisschen Le Parfait aus der Tube.

Ebers, der das weibliche Wildschwein anlocken soll. Über den Kot der Tiere verteilen sich die Pilzsporen im Wald und sorgen für die Verbreitung. Auch Rehe, Füchse, Eichhörnchen, ja selbst Schnecken, Würmer und Käfer fühlen sich vom Duft des Trüffels angezogen. Und eben auch Hunde. Die Rasse Lagotto Romagnolo wird seit langer Zeit in Italien auf die Trüffelsuche abgerichtet.

Zehn Jahre Erfahrung

Essen dürfen Tim und Merino die wertvolle Ware natürlich nicht. Dafür werden die Hunde mit etwas Le Parfait aus der Tube für ihre Funde belohnt. Dass sie sich vor über zehn Jahren mit Tim einen Trüffelhund ●●●

Trüffelbutter

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 10 Min.

Zutaten

- ⇒ 50 g Butter
- ⇒ 25 g frischer Herbsttrüffel
- ⇒ Meersalz
- ⇒ Baguette oder Toast

Zubereitung

Butter Zimmertemperatur annehmen lassen, gut verrühren. Herbsttrüffel an der Käseraffel fein raspeln und darunterühren. Mit Meersalz großzügig abschmecken. Trüffelbutter auf frisches Baguette oder Toast streichen. Etwas frische Trüffel darüberhobeln. Mit Schnittlauch garnieren.

Tipps: Frisch genießen, die Trüffelbutter ist maximal 2 Tage im Kühlschrank haltbar. Alternativ Crema di burro al tartufo (von Urbani) verwenden; erhältlich im Coop City.



Fotos: Philipp Zimmiker



Spannendes Hobby: Evelyn und Beat Frank suchen und finden Trüffel.

... zugetan hatten, war den Franks gar nicht bewusst. So sind sie eher zufällig zu ihrem speziellen Hobby gekommen. «Es dauerte etwa zwei bis drei Jahre, bis Tim richtig gut wurde», erzählt Evelyn Frank. Anfangs seien sie noch belächelt worden. Denn Schweizer Trüffel war damals noch wenig bekannt. Der erste Trüffel, den sie gefunden hatten, habe ihnen übrigens gar nicht geschmeckt. «Mittlerweile wissen wir aber viel mehr über die schwarzen Trüffel und deren Zubereitung», so Evelyn Frank. ...

Trüffel-Risotto

Für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.

- Zutaten**
- ⇒ 1 Zwiebel, gehackt
 - ⇒ 300 g Risottoreis
 - ⇒ mildes Olivenöl
 - ⇒ 1,5 dl Weisswein
 - ⇒ 1 Liter Gemüsebouillon
 - ⇒ 60 g Parmesan, gerieben
 - ⇒ 50 g Butter
 - ⇒ 2 EL Trüffelöl (von Fine Food)

Zubereitung
Zwiebel und Risotto im Öl andünsten. Mit Wein ablöschen. Köcheln lassen, nach und nach Bouillon dazugießen. Wenn Risotto al dente ist, Parmesan und Butter darunter-rühren, mit Trüffelöl abschmecken.
Mit frischen Trüffeln: Parmesan weglassen. Butter schmelzen, 80 g Herbsttrüffel hineinraspeln und salzen, unters maximal 50° heisse Risotto ziehen.



Fotos: Philipp Zimiker

Rüebli-Suppe mit Trüffel

Für 4 Personen
Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 25 Min.

- Zutaten**
- ⇒ 500 g Rüebli
 - ⇒ 1 Zwiebel, gehackt
 - ⇒ Olivenöl
 - ⇒ 3 dl Gemüsebouillon
 - ⇒ 1 dl Milch
 - ⇒ Salz
 - ⇒ 50 g Herbsttrüffel
 - ⇒ 1 dl Vollrahm

Zubereitung
Rüebli klein schneiden und zusammen mit der gehackten Zwiebel in etwas Olivenöl andämpfen. Gemüsebouillon dazugeben und weich kochen. Zu einer dicken Suppe pürieren und 1 dl Milch begeben. Mit Salz abschmecken. Trüffel raspeln und der Suppe ganz zuletzt begeben. Achtung: Suppe nur noch leicht erwärmen, der Trüffel verträgt max. 50 Grad. Mit etwas geschlagenem Rahm und frischen Trüffelscheiben anrichten.
Alternative: Suppe mit Trüffelöl abschmecken.



ANZEIGE

„Das bietet nur
mein Schiff.“

PREMIUM
ALLES INKLUSIVE

Ohne Aufpreis*

SÜDNORWEGEN MIT KOPENHAGEN
Mein Schiff 4
Juni bis August 2015
Balkonkabine

8 Nächte ab **1.895 €****

Mein Schiff.

Rund um Ihre Wünsche herum gebaut. Entdecken Sie das Wohlfühlschiff auf unseren Orientrouten.

Jetzt buchen unter www.tuicruises.com oder in Ihrem Reisebüro.



*Im Reisepreis enthalten sind ganztägig in den meisten Bars und Restaurants ein vielfältiges kulinarisches Angebot und Markengetränke in Premium-Qualität sowie Zutritt zum SPA & Sport-Bereich, Kinderbetreuung, Abendunterhaltung und Trinkgelder. | **Flex-Preis (limitiertes Kontingent) p. P. bei 2er-Belegung einer Balkonkabine ab/bis Kiel. TUI Cruises GmbH · Anckermannsplatz 1 · D-20537 Hamburg

... Anders als der berühmte weisse Alba-Trüffel, dessen Aroma man vor allem in der Nase erlebe, breitet sich das erdige, leicht süssliche Aroma des schwarzen Trüffels – auch Burgunder- oder Herbsttrüffel genannt – erst im Mund aus. Und während vom weissen Trüffel nur wenige Gramm über ein fertiges Gericht geraspelt werden, braucht man vom schwarzen Trüffel etwa 20 Gramm pro Person. «Unser Trüffel braucht zudem Fett wie Butter, Rahm oder Eigelb, um sein Aroma zu entfalten. Und Salz, das die Geschmacksknospen öffnet.» Aufpassen müsse man mit der Temperatur. Über 50 Grad erhitzt, verliere er an Aroma. Kein Risiko geht man da mit der Trüffelbutter ein (siehe Seite 43).

Seitdem vor vier Jahren die Schweizerische Trüffelver-

einigung gegründet wurde, ist die Bekanntheit der Schweizer Trüffel gestiegen. Dazu beigetragen haben die Trüffelmärkte im Herbst, an denen auch Evelyn und Beat Frank ihre Trüffel und Trüffelprodukte verkaufen.

Natur wertschätzen

Beim Trüffelsuchen sei ihnen auch ein Anliegen, die Natur wertzuschätzen, sagt Evelyn Frank. So sei es wichtig, dass man nach dem Ausgraben die Löcher verschliesse, sodass das Myzel nicht austrockne. Zudem mische sie die Rüstabfälle mit Kalk und Erde und verteile sie im Wald, in der Hoffnung, dass sie gefressen werden – und die Trüffel-Sporen sich weiter ausbreiten. ●

Infos zu den Trüffelmärkten unter: www.coopzeitung.ch/trueffel

ZUM VERFEINERN: PRODUKTE MIT TRÜFFEL



Fotos: Philipp Zimmiker, Beatrice Thommen-Stöckli

Als Alternative zu frischen Trüffeln bieten sich diverse Trüffelprodukte an. Vielseitig verwendbar ist das Trüffelöl von Fine Food. Das Olivenöl enthält getrocknete Scheiben des weissen Alba-Trüffels sowie naturidentisches Trüffelaroma. Es verfeinert Pasta, Risotto, Polenta oder Kartoffelgerichte. Erhältlich für Fr. 16.95/100 ml in grösseren Coop-Läden. Für Apérobrötchen oder zum Verfeinern von Risotto eignet sich die Crema di burro al tartufo von Urbani (Fr. 9.40/70 g, in Coop-City-Warenhäusern).

BEGEHRTE TRÜFFEL: WICHTIGE ARTEN IN EUROPA

Weisser Alba-Trüffel

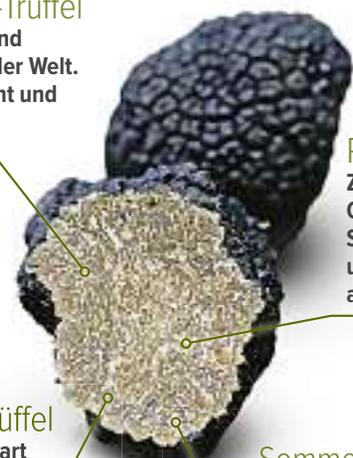
Gilt als edelster und teuerster Trüffel der Welt. Kommt im Piemont und in Istrien vor.

Périgord-Trüffel
Zweitteuerster Trüffel. Gedeiht vor allem in Spanien, Frankreich und Italien; vereinzelt auch in der Schweiz.

Burgunder-Trüffel

Wichtigste Trüffelart der Schweiz. Auch Herbsttrüffel genannt (im Bild).

Sommer-Trüffel
Frühe Trüffelsorte, etwas weniger intensiv als der Herbsttrüffel.



Anzeige

JETZT PROFITIEREN!

Le fromage de chèvre 100% suisse

30% PROBIER-RABATT

Sie erhalten 30% Rabatt auf Ihren nächsten Einkauf von allen Le Petit Chevrier Käse-Produkten (Selbstbedienung oder Theke). Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten. Gültig vom 20.10. bis 15.11.2014. Der Bon ist nicht kumulierbar mit anderen Bons und nur in den Coop Supermärkten gültig.

