



## Für Luxusgeschöpfe: Edle Trüffel

Zu speziellen Anlässen wie Weihnachten wird gerne etwas dicker aufgetragen. Da dekoriert man Konfekt mit echtem Blattgold, geizt nicht mit Safran und hobelt Trüffel über die Tagliatelle.

Erhielt man in den 1940er Jahren für fünf Franken noch ein Kilo, würde derselbe Betrag heute für ein Scheibchen des Pilzes ausreichen.

Die Stars unter den Trüffeln sind die schwarze und die weisse Trüffel. Und wie es sich so mit Stars verhält, schätzen auch diese Konkurrenz nicht besonders. Trüffel sollte man daher puristisch essen. Die ganze Aufmerksamkeit gehört dem Pilz. Auf einer getoasteten, mit etwas Butter oder Olivenöl bestrichenen Baguettescheibe und mit Fleur de Sel bestreut kommt er in seiner ganzen aromatischen Pracht zur Geltung. Die weisse Trüffel (Piemont- oder Alba-Trüffel) hat einen starken Geruch und einen dezenten Geschmack. Der Geruch verflüchtigt sich beim

Erhitzen. Daher wird die weisse Trüffel niemals mitgekocht, sondern nur bei Tisch über das fertige Gericht gehobelt. Sehr schön harmoniert sie mit Butternudeln oder Rührei.

Die schwarze Trüffel (Périgord-Trüffel) hingegen hat viel Geschmack und weit weniger Duft. Da der Geschmack auch unter Wärmeeinwirkung nicht flüchtig ist, eignet sie sich auch vorzüglich zum Kochen. Die Saison der weissen Trüffel, sie wächst bevorzugt im Piemont und rund um Bologna, beginnt im Oktober und endet an Silvester. Die Saison der schwarzen Trüffel, sie bevorzugt das Périgord im Südwesten Frankreichs und die nördliche Provence, beginnt Anfang Dezember und endet Mitte März. Auch in der Schweiz kann man Trüffel finden. Hierzulande gedeiht von Oktober bis Anfang Januar vor allem die Burgundertrüffel, welche dank ihrer Haselnussnote zwar sehr beliebt ist, jedoch nicht den Stellenwert einer weissen oder schwarzen Trüffel erreicht.

Frische ist das Hauptkriterium einer guten Trüffel. Nach drei Tagen beginnt sie an Aroma zu verlieren, nach 10 bis 14 Tagen hat sie ihren Reiz fast komplett verloren. Trüffeln können also nur wenige Tage gelagert werden, dann am besten in einem verschlossenen Gefäss oder in Zeitungspapier gewickelt im Kühlschrank. Notfalls kann man Trüffeln auch einfrieren, sie verlieren dabei aber an Qualität. Trüffeln verschenken macht daher nur wenig Sinn, mit Trüffeln Gäste verwöhnen hingegen schon.

Weitere «häufigere» Trüffelsorten sind etwa die Muskat-Trüffel (deren Geruch und Geschmack von widerlich bis sehr angenehm empfunden wird), die Schwarze Sommertrüffel (zarter und nussiger Geschmack), die Chinesische Trüffel (dezenten und leicht säuerlicher Geschmack) sowie die Märztrüffel (riecht nach Knoblauch). Mehr Informationen:

[www.schweizertruffel.ch](http://www.schweizertruffel.ch)



Périgord-Trüffel



Muskat-Trüffel



Schwarze Sommertrüffel



Chinesische Trüffel



Märztrüffel



Piemont-/Alba-Trüffel

