

# Trüffeln - die Diamanten der Küche

## 1. Allgemeines

### 1.1. Kleine Trüffelkunde

Die echte Trüffel gehört zu den echten Schlauchpilzen. Die Trüffel selbst ist allerdings nur die Frucht des eigentlichen Pilzes.

Diese Edelpilze wachsen unter der Erde (in einer Tiefe zwischen 20 bis 80 cm) und leben in einer Symbiose (Wechselbeziehung zu gegenseitigem Nutzen) mit Bäumen wie Eichen, Pappeln, Pinien und Olivenbäumen. Diese Pilzgattung bevorzugt warme, lockere und kalkreiche Böden sowie einen felshaltigen Untergrund. Wenn das Gras um den Baumstamm herum fehlt, dann ist das ein Hinweis darauf, dass an den Wurzeln Trüffel wachsen.



Zum Aufspüren von Trüffeln kommen dafür eigens abgerichtete Hunde mit feinem Geruchssinn und mancherorts auch Schweine zum Einsatz.

### 1.2. Vorkommen

In Europa kommt dieser Edelpilz besonders häufig in Norditalien, Kroatien und Frankreich vor. Die weltweit größten Trüffellieferanten sind Frankreich und Neuseeland.

### 1.3. Trüffelarten

Es gibt über hundert verschiedene Trüffelsorten, welche zunächst in „schwarze“ Trüffeln und „weiße“ Trüffeln eingeteilt werden. Die kulinarisch interessanten Sorten tragen alle den lateinischen Vornamen „Tuber“. Zu den allgemein besten Trüffeln gehören:

die weiße Albatrüffel oder (Weiße) Piemont - Trüffel - Tuber Magnatum Pico

die schwarze Muskatellertrüffel - Tuber Brumale

die schwarze Edeltrüffel von Norcia - Tuber Melanosporum Vitt.

die schwarze oder Perigordtrüffel - Tuber Melanosporum Vitt.

die weißliche Trüffel - Tuber Borchii

die Scorzone oder schwarze Sommertrüffel - Tuber Aestivum Vitt.



## 2. Geschichte und Preisniveau

### 2.1. Von der Antike bis zum heutigen Tag

Die ersten belegten Hinweise auf die Trüffel gehen bis in das Jahr 3000 vor Christus zurück und finden sich in Mesopotamien. Damals waren die bislang bekannten Trüffeln noch von schlechterer Qualität. Die „edlen“ Trüffeln kamen erst später in die Küchen der Herrschaften und durften schließlich in der Zeit der Renaissance bei keinem Bankett fehlen.

### 2.2. Preisniveau

Der Trüffel ist der teuerste Speisepilz der Welt. Der weiße Trüffel ist der edelste und auch der teuerste und kann je nach Qualität bis zu € 5.000 pro Kilo kosten.

Der Preis von diesem edlen Speisepilz variiert stark und ist abhängig vom Vorkommen und der Nachfrage. Gemäß der Witterung und dem Klima gibt es „bessere“ und „schlechtere“ Trüffeljahre und auch die Größe und Form dieses Speisepilzes haben ebenfalls Einfluss auf den Preis.

## 3. Vom Einkauf bis zum Verzehr

### 3.1. Merkmale von gutem Trüffel

Diesen Delikatesspilz erkennt man an der harten und kaum nachgiebigen Oberfläche. Der typische Geruch nach Steinpilzen, Vanille und ein wenig Moschus sollte deutlich wahrnehmbar sein. Er hat ein delikates Aroma, ist dezent und mild.

Diese Edelpilze können Ausmaße von der Größe einer Kirsche bis zu der eines Apfels annehmen, ihre Form ist rundlich, unregelmäßig und zum Teil abgeflacht. Die Farbe von weißem Trüffel reicht von hellbeige bis weißlichbraun und schwarze Trüffeln sind tiefschwarz bis erdbraun.



Weiters ist zu beachten, dass aufgrund des hohen Preises, minderwertige Arten von Trüffeln angeboten werden, welche sich äußerlich kaum von den wertvollen und hochwertigen Produkten unterscheiden. Diese stammen vor allem aus Marokko, China und Osteuropa.

### 3.2. Aufbewahrung dieser kostbaren Rarität

Diese kostbaren Speisepilze sind verderblich und verlieren jeden Tag an Feuchtigkeit und damit an Gewicht, Aroma und Qualität. Sie sollten daher am besten innerhalb weniger Tage nachdem sie ausgegraben wurden, verzehrt werden.

Sollten die Trüffeln erst zu einem späteren Zeitpunkt zubereitet werden, ist es ratsam, diese sachgemäß zu lagern. Bewährte Aufbewahrungsmöglichkeiten sind:



#### a) Aufbewahrung im Kühlschrank

Die Trüffeln werden dabei nicht geputzt oder gewaschen und die Erde wird am Pilz belassen. Sie werden in eine Lage von trockenem Küchenkrepp eingeschlagen, mit einem leicht angefeuchteten Küchenpapier umhüllt und anschließend noch in eine trockene Lage Küchenkrepp gewickelt. In einem Tuch sollte das Ganze im Kühlfach nicht länger als zehn Tage aufbewahrt werden. Dabei ist zu beachten, dass der „Trüffelduft“ auch auf andere Lebensmittel, welche ebenfalls im Kühlschrank aufbewahrt werden, übergehen kann.

#### b) Aufbewahrung im Gefrierschrank

Die Trüffeln werden gewaschen und gut gekühlt mit einem feinen Hobel in ein Schraubglas gerieben und ins Gefrierfach gegeben. Bei Bedarf kann die benötigte Menge immer wieder daraus entnommen werden. Das Aroma bleibt dabei weitgehend erhalten.

### 3.3. Zubereitung und Angebot

Gerichte mit diesem erlesenen Speisepilz werden aufgrund des hohen Preises vornehmlich nur in der gehobenen Gastronomie angeboten.

Die Trüffel ist ein Würzpilz und wird meist roh über das Gericht gerieben. Dieser erlesene Speisepilz veredelt eine Vielzahl von Speisen. Er verfeinert kalte- und warme Vorspeisen ebenso wie Zwischengerichte und Beilagen. So auch angerichtete Hauptspeisen, die am Ende mit einem Hauch von Trüffelhobelspanen veredelt werden.

Beispiele:

bunte Canapés veredelt mit gehobeltem Trüffel

zart geräucherte Filets von der Lachsforelle mit Trüffel

leichte Cremesüppchen mit Trüffelsahnehaube

warme Pastetchen gefüllt mit feinem Ragout und einem Hauch von geriebenem Trüffel

dieser kostbare Speisepilz gibt auch Soufflés, Aufläufen und Risotti seine ganz besondere Note

in den Nudelteig eingearbeitete feine Würfel oder Streifen von Trüffeln als Beilage zu edlen Fischfilets



### **3.4. Trüffelprodukte**

Die Trüffel wird auch zur Herstellung von edlem Trüffelöl, Trüffelschnaps, Trüffelpasteten, Trüffelkäse, Trüffelcreme, Trüffelsauce, Trüffelbutter und anderen feinen Produkten verwendet.



Beim Kauf von Trüffelprodukten sollte allerdings darauf geachtet werden, dass für deren Herstellung nur echte Trüffel verwendet wurden.

**Jeder echte Gourmet sollte die edle Trüffel zumindest einmal versuchen!**