



Carta Magna

Trüffel Rezepte

Unsere Rezepte sind urheberrechtlich geschützt.
Nachdruck oder Vervielfältigung sind ausdrücklich verboten.

Carta Magna AG, www.cartamagna.eu

Allgemeine Tipps zur Verwendung von Trüffelprodukten

Profiköche arbeiten selten ausschliesslich mit frischen Trüffeln. Gerne fügen sie zusätzlich Trüffelprodukte hinzu. Das liegt daran, dass der wunderbare Geschmack der Trüffel nur schwer zu entlocken ist. Um sich zu entfalten, braucht das Aroma einen Träger. Ideal sind fetthaltige Naturprodukte wie feine Öle oder frische Butter. Man kann das mit einem Parfum vergleichen, dessen Duft erst durch Alkohol zum Tragen kommt. Soweit es also den Geschmack an sich angeht, ist die Verwendung unserer Trüffelprodukte eigentlich mehr als ausreichend. Für das Auge ist es aber schön, wenn man zusätzlich etwas frischen Trüffel über die ansonsten fertig angerichtete Speise hobelt.

Trüffelprodukte verwendet man am besten reinsortig. Das gilt vor allem für Trüffelöl und Trüffelbutter. Was aber sehr gut geht, ist das Beifügen von Trüffelöl oder Trüffelbutter zu gehobelten Trüffeln.

Mit allen Trüffelprodukten kann man kochen. Trüffelbutter verhält sich wie Butter, Trüffelöl wie Olivenöl. Neben ganzen Trüffeln, so dünn wie möglich gehobelt, sind besonders Produkte mit Schwarzem Trüffel auch kalt sehr lecker. Trüffelöl mit Weissen Trüffeln ist für die Kaltverwendung eher nicht geeignet. Es ist zu dominant. Ein Tipp noch: Schwarze Trüffel hassen Sahne, sie zerstört das Trüffelaroma!

Trüffelnudeln

Zutaten für 4 Personen: 500 g dünne Bandnudeln, 400 ml Sahne, Trüffelöl mit Weissem Trüffel, Parmesan

Trüffelnudeln sind leicht zu machen, dennoch gelingen sie selbst in guten Restaurants oft nicht. Warum nur?

Die Nudeln kochen. Parallel dazu die Sahne dick kochen. Das bedeutet, dass man das Wasser aus der Sahne auskocht. Die Sahne steigt hoch und kurze Zeit später wieder runter. Das ist der Moment, in dem ein anständiger Schuss Trüffelöl beige-fügt wird. Einen Moment weiter köcheln. Dann die Nudeln, eine Prise Salz sowie den frisch geriebenen Parmesan zufügen. Auch bei Trüffelnudeln gehört der Käse mit in den Topf, damit er nicht kalt auf die Nudeln muss und sie so ruiniert. Alles gut vermengen, ein Minütchen ziehen lassen, dann servieren.

Auch Nudeln gehören al dente gekocht. In der Endphase des Kochens sollte man also mehrfach einen Bisstest machen, bis die Nudel nur noch einen ganz leicht harter Kern hat. Zu lange und somit matschig gekochte Nudeln sind ebenso schrecklich wie matschiger Reis.

Trüffelnudeln kann man so nicht mit Olivenöl mit Schwarzem Trüffel machen, da die Sahne das Aroma schlicht verschluckt.

Trüffelrisotto

Zutaten für 4 Personen: 350 g Trüffelreis, Trüffelöl mit Weissm oder mit schwarzem Trüffel, Parmesan

Den Reis kurz trocken anbraten, dann mit Gemüsebrühe aufgiessen. Beim Köcheln sollte der Reis immer nur leicht mit Brühe bedeckt sein, es wird also ständig etwas Brühe nachgossen. Ein guter Koch lässt sein Risotto niemals allein. Risotto liebt es, wenn es ständig langsam gerührt wird. Kurz bevor das Risotto fertig ist, gibt man das Trüffelöl und eine Spur weissen Pfeffer hinzu. Den frisch geriebenen Parmesan gibt man ganz am Schluss komplett mit in den Topf, wo er mit dem Risotto verschmilzt. Es ist eine Unart, den Käse über das Risotto zu reiben, wo er kalt und traurig das schöne Risotto vermiest.

Eine tolle Variante ist die Verwendung von Rotwein anstatt von Brühe. Geeignet sind alle nicht im Barrique ausgebauten Rotweine. Öl mit schwarzem Trüffel ist hier perfekt. In der Garendphase wird dem Risotto kein Wein mehr zugegeben, sondern nur noch Wasser oder Brühe, da das Risotto sonst wenig schmeckt.

Reis gehört al dente gekocht, er muss also noch etwas Biss haben. Beim Probieren bleibt also gewisse Körnigkeit erhalten. Total durchgekochter Reis ist einfach nur matschig und schmeckt einfach nicht, aber man kann ihn notfalls als Mörtel benutzen.

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Ein perfekter Begleiter zu vielen Fleisch- und Wildgerichten, aber auch zu gebratenem Fisch.

Zutaten für 4 Personen: 500 g Kartoffeln, 200 ml Sahne, Salz, 50 ml Olivenöl mit Weissem Trüffel

Kartoffeln schälen und weich kochen. In einem zweiten Topf Sahne dick kochen. (Die Sahne kocht hoch und geht wieder runter. Dabei ohne Pause rühren.) Wenn die Sahne dickflüssig wird Trüffelöl und Salz unterrühren. Dann die heissen Kartoffeln in der heissen Sahne-Öl-Emulsion zerstampfen. Wer das Püree ganz glatt haben möchte, drückt die gekochten Erdknollen durch eine Kartoffelpresse.

Wichtig ist, dass alle Zutaten ganz heiss verarbeitet werden. Ein solches Püree kann man später mit etwas Milch wieder aufwärmen und ohne Probleme glattrühren. Wer jedoch die heissen Kartoffeln in kalte Sahne schüttet, der kann das Püree später auch für den Hausbau verwenden!

Wer es gerne etwas rustikaler hat, macht statt Kartoffelpüree einen Kartoffelstampf. Dabei werden die Kartoffeln nicht geschält und nach dem Kochen in die heisse Sahne-Öl-Emulsion gedrückt. Grobes Meersalz nicht vergessen. Sensationell...

Trüffelbruschetta

Zutaten für 4 Personen: 180 g Trüffelsosse, 1 Zweig Rosmarin, 4 Scheiben rustikales Graubrot, gerne mit getrockneten Früchten

Die Trüffelsosse in einem Topf oder einer Pfanne erwärmen. Das Graubrot in einer Pfanne oder im Toaster goldbraun rösten. Die warme Trüffelsosse auf das heiße Brot geben, ein paar Rosmarinnadeln darüber rieseln lassen, vielleicht noch ein paar krumpen Fleur de sel darüber. Es schmeckt auch gut, die Trüffelsosse kalt auf das warme Brot zu geben. Reinbeissen und geniessen.

Trüffel-Fonduta

Ein absoluter Klassiker, den man im Piemont während der Trüffelzeit in fast jedem Restaurant serviert bekommt.

Zutaten für 4 Personen: 500 ml Milch, 400 g Fontina-Käse, 4 Eigelb, Salz, weisser Pfeffer, 60 g Trüffelbutter, 20 g Trüffel

400 ml Milch in einem Keramiktopf oder im Wasserbad erhitzen. Den Käse von der Rinde befreien und raspeln. Nach und nach in die heisse Milch geben, bis eine homogene Sauce entsteht.

Die restliche Milch leicht erwärmen und mit den Eigelb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter ständigem Rühren nach und nach in die Käsesauce geben. Nach einigen Minuten Rühren entsteht eine sämige, dickliche Masse. Vom Herd nehmen und nun die Trüffelbutter unter die heisse Masse ziehen.

Auf einem tiefen Tellerchen oder in einer Suppentasse anrichten und mit frisch darüber gehobelten Trüffelscheibchen garnieren.

Am besten schmeckt es mit Weissen Alba-Trüffeln (*Tuber Magnatum Pico*). Von Januar bis März gibt es Märztrüffel (*Tuber Albidium Pico*), in Italien „biancchetti“ genannt. Sie schmecken wie sehr reife Alba-Trüffel, sind aber weit erschwinglicher.

Salat von getrüffelten, weissen Riesenbohnen

Zutaten für 4 Personen: 300 g weisse Riesenbohnen, 6-8 mittel-grosse Schalotten, Trüffelöl mit Schwarzem Trüffel

Weisse Riesenbohnen kochen und abkühlen lassen. Schalotten in superfeine Würfelchen schneiden und zu den Bohnen geben. Das Gemenge etwa halb und halb mit Olivenöl und Trüffelöl marinieren, durchrühren, dann eine halbe Stunde im Kühlen ziehen lassen. Mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem, weissem Pfeffer abschmecken. Fertig ist ein köstlicher Bohnensalat, den man einfach so geniessen kann, der aber auch eine köstliche Beilage für viele Gerichte abgibt.

Getrüffeltes Wachtelei auf warmem Rucola

Zutaten für 4 Personen: 12 Wachteleier, Rucola, Parmesan, Trüffelöl mit Schwarzem Trüffel, ganze Sommertrüffel

Wachteleier vorsichtigst aufschlagen und in Trüffelöl als Spiegeler braten, ohne den weissen Teil cross werden zu lassen. Den Rucola mit einem winzigen Schuss Trüffelöl (fast trocken) kurz anwärmen bis er ganz leicht zusammenfällt. Leicht, nicht wie Blubbspinat! Parmesansplitter unter die Rauke geben. Anrichten: Ein Häufchen des warmen Salates auf einen Esslöffel geben, ein Wachtelspiegelei auflegen und etwas Trüffel darüber hobeln. Eine kleine Prise grobes Meersalz passt noch obendrauf.

Statt Sommertrüffel können es auch schwarze, weisse oder Märztrüffel sein.

Hirschgulasch mit Trüffelpolenta in Steinpilzreduktion

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Hirschgulasch, 350 g Trüffelpolenta, Zwiebeln und Knoblauch, ½ l Rotwein, ½ l Wildfond, 3 EL Steinpilzcreme

Zwiebeln halbieren und Schalen auseinanderbrechen. In einem Bräter Hirschgulasch mit ungeschältem Knoblauch kurz anbraten. Ein paar zerstoßene Wacholderbeeren und ein paar Lorbeerblätter dazugeben. Mit einem Drittel vom Saucenfond und Rotwein ablöschen und auf kleiner Flamme unter dem Deckel köcheln lassen. Ab und zu weiteren Fond / Wein dazugeben. Nach etwa der Hälfte der Kochzeit drei bis vier dicke Esslöffel Steinpilzcreme in den Topf geben. Parallel zum Fleisch die Trüffelpolenta bereiten, dabei auch einen Löffel Steinpilzcreme unterrühren. Polenta gelingt nur bei ständigem Rühren.

Gulasch neben Polenta anrichten, ordentlich von der einreduzierten Sauce auflöffeln. Wenn man leicht mit der Gabel auf die Knoblauchzehen drückt, kommt ein leckeres Knoblauchpüree heraus. Wichtig: Die Sauce darf nicht zu stark reduzieren, da sie sonst umschlägt. Ist sie dennoch zu braun geworden, einfach noch einmal etwas Fond und Wein dazugeben, notfalls auch Wasser, dann nochmals kurz aufkochen.

Lammfilet „Maitre de truffe“ auf Kichererbsen

Zutaten für 4 Personen: 800 g Lammfilet, 4 Knoblauchzehen, 4 Schalotten, 400 g Kichererbsen (Dose), 1 Glas Rotwein, Trüffelbutter, Meersalz, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl mit Schwarzem Trüffel

Kichererbsen nur halb abtropfen lassen und mit Rotwein köcheln. Knoblauchzehen in kleine Stücke schneiden, die Schalotten aufblättern und halbieren. Zusammen in Olivenöl mit Schwarzem Trüffel anbraten. Das Lammfilet würfelartig in acht grosse Stücke teilen. Zu Zwiebeln und dem Knoblauch geben und mit Rosmarinnadeln zusammen weiter braten.

Die Kichererbsen als Spiegel auf einem Teller ausstreichen, die Lammfilets mit dem Zwiebelgemüse darauf anrichten. Mit Meersalz und etwas Rosmarin bestreuen.

Rotbarbe auf Mangold in schwarzem Trüffelöl

Zutaten für 4 Personen: 4 Rotbarbenfilets, 12 Mangoldblätter, 4 EL Olivenöl mit Schwarzem Trüffel, 1 rote Zwiebel, Salz, 3-4 Körner Nelkenpfeffer

Die Mangoldblätter waschen und entstielen. Den Stiel in 1 cm grosse Stücke schneiden und 2 Minuten in heissem Wasser blanchieren. Die Blätter der Länge nach in ebenso breite Streifen schneiden und mit den Stielen weitere 2 Minuten blanchieren.

Feingehackte Zwiebel in Olivenöl mit Schwarzem Trüffel dünsten. Die Zwiebeln an den Rand der Pfanne schieben und dann die Rotbarbenfilets salzen und dazugeben und den Fisch bei mittlerer Hitze braten.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen und auf einem heissen Teller parken. Den Nelkenpfeffer reiben oder mahlen und in die Pfanne geben. Nun den gut abgetropften Mangold in die Pfanne geben und einen Moment mit den Zwiebeln anbraten.

Das Gemüse auf einem tiefen Teller anrichten und den Fisch auflegen. Ein paar Scheibchen frisch gehobelter Périgord-Trüffel wären jetzt die Krönung...

Getrüffelte Riesengarnelen

Zutaten für 4 Personen: 3-4 Garnelen pro Person, Olivenöl, Trüffelöl mit Schwarzem Trüffel, eine Hand voll Glattpetersilie

Die Garnelen mit etwas Olivenöl in einer Pfanne braten. Gut gemachte Garnelen sollten innen immer noch ein Hauch glasig sein. Kurz bevor die Garnelen fertig sind, das Trüffelöl sowie die Petersilie dazugeben. Anstelle von Petersilie ist es auch mit frischem Koriander sehr lecker. Was auf keinen Fall mit in die Pfanne gehört, ist Knoblauch.

Eine tolle Alternative ist die Verwendung unserer Trüffelbutter mit Weisssem Trüffel anstelle des Trüffelöls. Die Butter kommt aber erst am Schluss dazu, denn sie sollte nur abschmelzen, jedoch nicht braun werden. Man muss sich allerdings vorher entscheiden, Öl oder Butter...

Getrüffelte Weinbergschnecken in Blätterteig

Zutaten für 4 Personen: 2 Dutzend Weinbergschnecken, 4 leere Königin-Pasteten, 180 g Trüffelsosse

Die Weinbergschnecken in einer Pfanne mit der Trüffelsosse vorsichtig erhitzen. Die Pasteten mit der heißen Masse füllen (jedoch einen kleinen Rest übrig lassen) und dann für etwa zehn Minuten bei 200 °C in den Ofen stellen. Den Rest der Trüffelsosse mit den Schnecken um die Blätterteigpastetchen herum anrichten. Geschmacksfanatiker mahlen noch eine winzige Spur Szechuan-Pfeffer über die Pasteten.

*Lila Kartoffeln
mit getrüffeltem Rohmilchkäse*

Zutaten für 4 Personen: 8 lila Kartoffeln, eine Rolle Ziegenkäse, Langres, Trüffelöl mit Schwarzem Trüffel

Die Kartoffeln in mitteldünne Scheiben schneiden und kochen. Dann auf einem heißen Teller die heißen Kartoffelscheiben verteilen und auf jede ein paar winzige Tropfen Öl geben. Dann jeweils einen Taler Ziegenkäse oder etwas Langres auflegen. Der Käse schmilzt auf der Unterseite etwas an, was seinen Eigengeschmack deutlich intensiviert. Der zarte Trüffelton unterstreicht das Käsearoma bestens, ohne es zu überlagern.