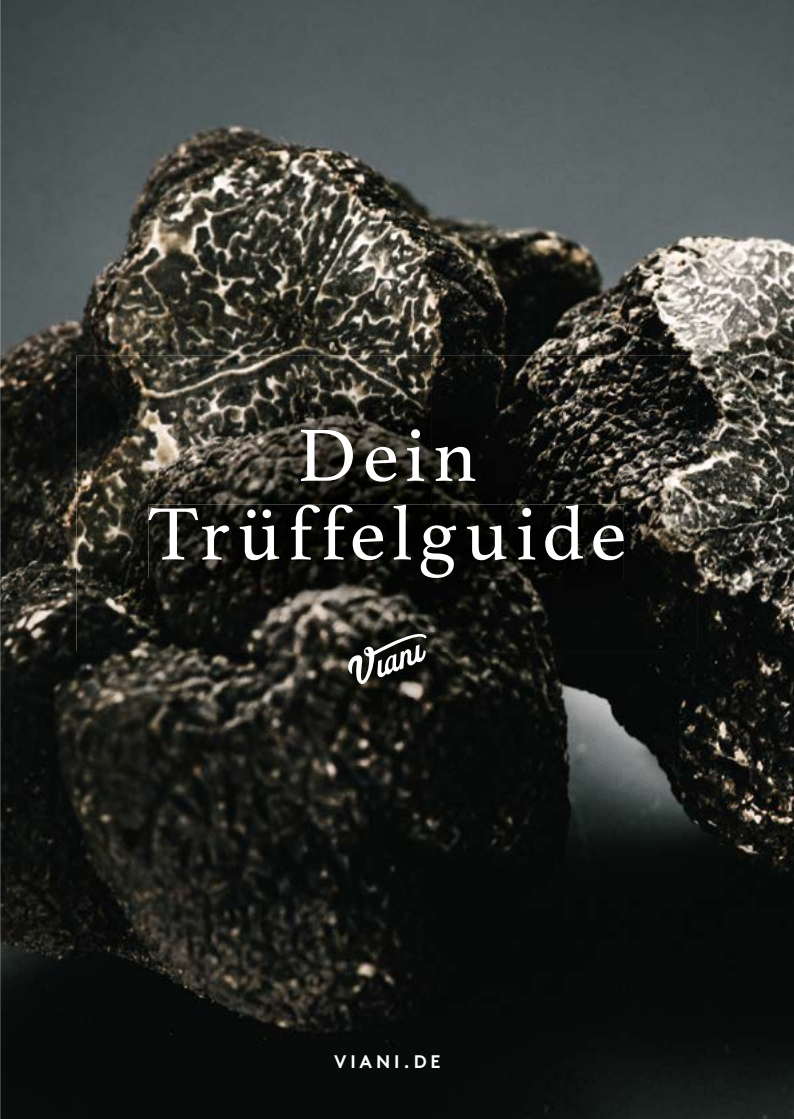




Dein Trüffelguide

Viani

Wintertrüffel

Tuber Melanosporum Vittadini

Mitte November ~ Ende März



WINTERTRÜFFEL

Die Königsklasse unter den Trüffeln, man nennt sie auch Périgordtrüffel.

Ihre Oberfläche besitzt sechskantige Warzen, die die Knollen wie Diamanten aussehen lassen. Die Farbe des Inneren verändert sich während der Reife. Ab Mitte November wird sie schwarz-violett. Die besten italienischen Wintertrüffeln kommen aus Norcia und Spoleto in Umbrien, wie unsere Trüffeln.

Der Duft der Wintertrüffel ist intensiv und besitzt neben Pilz- auch leichte Kakaonoten. Der Geschmack ist noch überwältigender als der Duft: kräftig mit Noten von Moschus, Nüssen und Humus.

Wintertrüffeln sollten am besten gewürfelt oder in gröbere Späne gehobelt werden. Ihr kräftiger Geschmack braucht einen aromatischen Partner und gerne auch hochwertiges Fett. Da ihr Aroma nicht flüchtig ist, kann man Wintertrüffeln gut erhitzen. Fettes Geflügel wie Kapaun oder Schweinekotelett sind adäquate Partner. Auch Winterkabeljau, der Skrei, passt hervorragend zu Wintertrüffeln. Ein originelles Antipasto ist Lardo di Colonnata mit schwarzen Trüffelspänen.

Bei Hauptspeisen sollte man mit 15 g Wintertrüffel pro Person rechnen.



SOMMERTRÜFFEL

Diese dunklen Trüffeln duften leicht erdig und schmecken mild und nussig. Um ihr Trüffelaroma zu unterstreichen, gibt man gern etwas Trüffelöl dazu oder gart sie in Trüffelbutter. Sie sind etwas für Liebhaber eines dezenten Trüffelgeschmacks an Gerichten. Da sie eine ausgeprägt höckerige Oberfläche haben, behalten sie besser die Feuchtigkeit und sind etwas härter als die Wintertrüffel.

Sommertrüffeln schmecken zu Eierpasta, Fisch, Fleisch, Risotto, Ravioli und frischen Käsen z.B. Ricotta di Bufala und bilden die Grundlage für raffinierte Vorspeisen. Die Gerichte werden gern mit Trüffelöl und Trüffelbutter verfeinert und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer gewürzt, um den zarten und blumigen Geschmack zu intensivieren. Man kann die fein gehobelten Scheiben der Sommertrüffel auch kurz in der Pfanne anbraten.

Bei Hauptspeisen sollte man mit 20 bis 25 g Sommertrüffel pro Person rechnen.

Sommertrüffel

Tuber Aestivum Vittadini

Anfang Mai ~ Ende November



Taglierini al Tartufo

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250 g Taglierini, 20 bis 25 g frische Trüffeln der Saison, 40 g Sahnebutter,
50 g Parmigiano Reggiano DOP, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

FrISChe Taglierini 4 Minuten in Salzwasser al dente kochen. Etwas Kochwasser aufheben. Butter mit einigen Scheiben gehobeltem Trüffel in einem Topf schmelzen, Taglierini darin schwenken. Geriebenen Parmesan sowie etwas Pastawasser hinzugeben und vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Servieren mit Parmesan bestreuen und die Trüffel fein über die Pasta hobeln.



Herbsttrüffel

Tuber Uncinatum Chatin

Anfang Oktober ~ Ende Dezember



Die Herbsttrüffel, auch Burgundertrüffel genannt, ist eine Variante der Sommertrüffel. Sie besitzt eine dunkle, warzige Rinde und ein hell- bis dunkelbraun marmoriertes Inneres. Ihr Geruch erinnert an Haselnuss und Erde, im feinen Geschmack finden sich außerdem noch Steinpilzaromen. In der Kombination mit Butter oder Sahne entfaltet sie ihr Aroma am besten.

Die Knollen haben einen zarten Geschmack – jedoch intensiver als der von Sommertrüffeln – und können auch in dickere Scheiben geschnitten werden. Sie können leicht erhitzt werden, vertragen aber keine Temperaturen über 60 °C. Herbsttrüffeln eignen sich für die Zubereitung von Trüffelbutter, kurz angedünstet zu Geflügel, in sahnigen Ragouts, zu gekochtem Schinken, im Rührei, als Zugabe einer Pilzsauce, als Trüffelpüree oder als Würze im Kartoffelpüree.

Bei Hauptspeisen sollte man mit etwa 15-20 g Herbsttrüffel pro Person rechnen.

Weißer Trüffel

Tuber Magnatum Pico

Anfang Oktober ~ Ende Dezember



Die weiße Albatruffel mit der dünnen, glatten Haut ist fest und kompakt mit zahlreichen weiß-braunen Adern. Ihr Aroma ist extrem stark, aber angenehm. Es erinnert dezent an Knoblauch, Honig und Blüten. Auch wenn die berühmteste Trüffel im Piemont (Alba) geerntet wird, kann sie auch in den Regionen Toskana oder Umbrien in ähnlicher Qualität gefunden werden.

Sie ist sehr hitzeempfindlich und verliert beim Garen ihr Aroma. Deshalb wird sie meistens roh verwendet. Je einfacher das Gericht ist, desto mehr kommt die Trüffel zur Geltung. Sie wird beispielsweise über Eierbandnudeln mit Sahne und Käse oder einfache Kartoffel- und Eiergerichte gehobelt.

Bei Hauptspeisen sollte man mit etwa 15 g Albatruffel pro Person rechnen, bei Antipasti 5 bis 10 g.

ZU DIE RICHTIGE LAGERUNG

Am besten lagerst du Trüffeln einzeln in trockenem Küchenpapier, in einem geschlossenen Gefäß und gekühlt bei 3 bis 7 °C. Das Küchenpapier sollte täglich gewechselt werden, um Schimmel zu vermeiden. Sommer- und Herbsttrüffeln können bis maximal 8 Tage aufbewahrt werden, Wintertrüffeln 5 bis 7 Tage und die Weiße Trüffel bis zu 3 Tage. Mit jedem Tag verliert eine frische Trüffel etwas an Gewicht (etwa 3 bis 5 % pro Tag). Auf Reis sollten Trüffeln nur kurz gelagert werden, da so der natürliche Alterungsprozess der Knollen beschleunigt wird: sie trocknen aus und verlieren schneller ihr Aroma.

TIPPS ZUM PUTZEN

Unsere Trüffeln erhältst du gesäubert und gewaschen aus Italien. Solltest du Unreinheiten entdecken, auch während der Lagerung, wische sie mit einem feuchten Tuch ab.

Zur Reinigung größerer Verschmutzungen kannst du die Knollen in kaltem oder warmem Wasser einweichen. Anschließend kannst du die Oberfläche sorgfältig mit einer weichen Bürste reinigen. Die weiße Albatrüffel solltest du nicht in Wasser einweichen, sondern vorsichtig mit einer Bürste reinigen.



VIANI ALIMENTARI GMBH
AUGUST-SPINDLER-STR. 12, 37079 GÖTTINGEN