



— SCHWEIZER —
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES

Trüffeln in der Küche

Anleitung für puren Trüffelgenuss



SCHWEIZER
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES

Der Verband der Schweizer Trüffelproduzenten organisiert den fachlichen Austausch zum Anbau von Trüffeln in der Schweiz. Er sorgt für Qualitätsstandards im Handel der Trüffeln in der Schweiz und für die Wahrung der Interessen der Trüffelproduzenten. Der Verband sorgt für einen gemeinsamen Auftritt der Trüffelproduzenten und unterstützt seine Mitglieder im Marketing.

Text und Bilder: Stefan Spahr
Herausgeber: Verband Schweizer
Trüffelproduzenten, 3294 Büren,
032 351 45 10
info@truefficulteurs.ch

Preis: CHF 2.-
Druck: Printoset, 8048 Zürich
© 2019

Vorwort	3
Grundlagen	4 - 12
Trüffelarten	13 - 16
ausgewählte Rezepte	17 - 26

Anleitung für puren Trüffelgenuss

Was ist wichtig im Umgang mit frischen Trüffeln, um maximalen Trüffelgenuss zu erleben? Trüffeln sind frisch, wenn sie zum richtigen Zeitpunkt geerntet und innerhalb von drei Tagen konsumiert werden. Bei Raumtemperatur verlieren Trüffeln rasch ihr kostbares Aroma.

Was schiefgehen kann: die Trüffeln waren schon bei der Ernte alt oder noch nicht reif, beim Kochen/Zubereiten wurden sie zu stark erhitzt oder vom Händler «aromatisiert», weil sie kein natürliches Aroma mehr hatten.

Damit das nicht passiert, erhalten Sie hier kompakt die wichtigsten Informationen: bei den acht häufigsten Trüffelarten zeigen wir Ihnen die Unterschiede im Äusseren, im Schnitt, im Geruch und in der Zubereitung. Dann finden Sie einfache Vorschläge für den vollen Genuss. Der muss nicht viel Geld kosten und braucht auch keine grossen gastronomischen Fachkenntnisse. Einige Grundregeln genügen für kulinarische Höhenflüge und neue sensorische Entdeckungen.

Aus Freude an der Trüffel haben wir diese kurze Einleitung für Sie zusammengestellt und laden Sie ein, diese Freude mit uns zu teilen. Viel Vergnügen!



FrISChe Trüffeln

FrISChe Trüffeln sind nicht eingefroren oder eingemacht und nicht älter als drei Tage. Eine frISChe Trüffel hat den charakteristischen Geruch und Geschmack seiner Art (Seiten 13-16), wenn er bei konstanter Temperatur von 2°C richtig gelagert wurde.

Bedenken Sie auch, dass eine Trüffel schon eine Zeit lang unterwegs war, bevor Sie sie gekauft haben.

Die FrISChe erkennen Sie, wenn Sie an der Trüffel riechen. Dazu muss die Nase sehr nahe an die Trüffel. Auf Druck muss die Trüffel hart sein. Wenn Ihnen der Geruch gefällt und Sie Vertrauen zum Verkäufer haben, dann schlagen Sie zu. Wenn nicht, lassen Sie es sein, es lohnt sich nicht, mit schlechten Produkten zu kochen.

Trüffeln reinigen & aufbewahren

Trüffeln sollten erst kurz vor dem Verwenden mit Wasser gewaschen werden. Kaufen Sie keine gewaschenen Trüffeln, sondern nur trockene und sauber gebürstete. Der Kontakt mit Wasser und Sauerstoff beschleunigt den Zerfall der Aromen.

► *Fragen Sie beim Kauf, ob die Trüffeln gewaschen wurden!*

Zum Waschen nehmen Sie eine Nagelbürste und reiben die Trüffeln kurz und gründlich unter kaltem fließendem Wasser ab.

Frische Trüffeln sollten rasch gegessen oder verarbeitet werden. Dauert es dennoch länger bis zur Zubereitung, dann wickeln Sie die Trüffeln in Haushaltspapier ein und bewahren Sie sie in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank auf. Wechseln Sie das Papier täglich, weil es die Feuchtigkeit der Trüffeln aufnimmt.

► *Weisse Trüffeln (Tuber Magnatum Pico) sollten überhaupt nicht gewaschen werden. Falls Sie für den rohen Verzehr Bedenken haben, reiben Sie sie mit einem Schleifpapier mit Körnung 120 sanft ab.*



Richtig hobeln

Zum Hobeln eignen sich ausschliesslich hochwertige Trüffelhobel. Die Hobelklinge hat bei günstigeren Exemplaren einen Hohlschliff. Das vereinfacht das Handling, aber das Schnittbild ist weniger schön als mit einer flachen Klinge. Wichtig ist die Feineinstellung der Klinge. Sie darf kein Spiel haben und muss absolut parallel schneiden. Zum Raffeln eignen sich einfache aber scharfe Zitronen- oder Muskatraffeln.

Geraffelt wird die Trüffel für die Verarbeitung in Saucen, Füllungen, Parfaits, Rührei sowie für die Trüffelbutter. Die feinen Späne erzeugen eine maximale Oberfläche und somit eine optimale Geschmacksabgabe an Nase und Gaumen.

Gehobelt wird die Trüffel dort, wo sie als dekoratives Element eingesetzt wird. Wichtig ist die Abstimmung der Hobelstärke auf die Trüffelart, damit die Trüffel richtig zur Geltung kommt.

► *Hobelstärke für Sommertrüffel, Burgundertrüffel und Périgord-Trüffel: 0,5 mm (mit «Biss») - Weisse Trüffel, Grosssporige Trüffel, Frühlingstrüffel: 0,1 mm (hauchdünn)*



Trüffeln einfrieren

Geschmack und Geruch von Trüffeln können sehr gut durch Einfrieren konserviert werden. Wieder aufgetaute Trüffeln schmecken mitunter sogar noch intensiver als frische. Jedoch verliert die aufgetaute Trüffel ihre harte Konsistenz und wird gummiartig weich. Deshalb kann sie nach dem Auftauen nicht mehr gehobelt werden.

Trüffeln werden also vor dem Einfrieren gehobelt. Die dünnen Scheiben können Sie vakuumieren und dann sofort einfrieren. Für die spätere Herstellung von gehackten Trüffeln können auch am Stück gefrorenen Trüffeln verwendet werden.

Achtung: vakuumierte Trüffeln sofort einfrieren. Im rohen Zustand im Vakuumbbeutel ersticken sie sehr rasch.

► bei minus 18°C sechs Monate haltbar



Getrüffelte Eier

Eier sind ausgezeichnete Aromaträger. Das Trüffelaroma durchdringt die durchlässige Eierschale und setzt sich im fetthaltigen Eigelb fest. Dort konzentriert es sich und wird thermostabil.

Legen Sie pro Ei mindestens 20 g sehr frische Trüffeln in ein verschliessbares Gefäss und dieses für 24 Std. in einen Kühlschrank bei 2-6°C.

Die Eier sind jetzt mit Trüffel aromatisiert und für verschiedene Speisen verwendbar.

► *Es eignen sich alle Trüffelarten dazu. Am grössten ist der Effekt allerdings bei der Weissen Trüffel (Tuber Magnatum Pico)*



Trüffelbutter

Eine ausgezeichnete Grundlage für viele Gerichte ist Trüffelbutter. Sie kann frisch zubereitet und eingefroren werden, so haben Sie das ganze Jahr über Trüffelaromen zur Verfügung.

Trüffelbutter wird mit einem Anteil von 20% Trüffeln hergestellt – auf 100g Butter 20g Trüffel. Lassen Sie 200 g Butter bei Raumtemperatur weich werden (nicht auslassen). Raffeln Sie mit der Zitronenraffel oder mit der Muskatraffel 40 g Trüffel über die Butter und geben Sie einen halben Kaffeelöffel Salz dazu. Mischen Sie alles ausgiebig, bis die Butter eine einheitliche Konsistenz und Färbung erreicht hat.

► Achten Sie bei gekaufter Trüffelbutter darauf, dass sie frei von Aromen ist und einen grossen Anteil an Trüffeln aufweist.

► Sommertrüffel (*Tuber Aestivum*) ist auf Grund des zu schwachen Aromas nicht geeignet zur Herstellung von Trüffelbutter.

► Verwenden Sie die Trüffelbutter für Pasta, Risotto, Gemüse etc. wie eine Kräuterbutter.



Thermolabilität der Trüffeln

Trüffeln sind äusserst empfindlich auf Hitze. Während einige Trüffelarten auf keinen Fall erhitzt werden dürfen, entwickeln andere ihren Geschmack erst bei gewissen Temperaturen. Es ist deshalb wichtig darauf zu achten, dass Trüffeln während der Zubereitung nie zu hohen Temperaturen ausgesetzt sind und dass sie für den Genuss in der richtigen Temperatur serviert werden:

	Genuss	Zubereitung
Weisse Trüffel (<i>Tuber Magnatum Pico</i>):	kalt	max. 40°C
Sommertrüffel (<i>Tuber Aestivum</i>):	kalt	max. 40°C
Burgundertrüffel (<i>Tuber Uncinatum</i>):	kalt-lauwarm	max. 60°C
Grosssporige Trüffel (<i>Tuber Macrosporum</i>):	kalt-lauwarm	max. 60°C
Frühlingstrüffel (<i>Tuber Borchii</i>):	kalt-lauwarm	max. 60°C
Périgord-Trüffel (<i>Tuber Melanosporum</i>):	lauwarm-warm	max. 80°C
Wintertrüffel (<i>Tuber Brumale</i>):	warm	max. 80°C
Teer-Trüffel (<i>Tuber Mesentericum</i>):	warm-heiss	gekocht

► mit fetthaltigen Lebensmitteln (Rahm, Butter, Eier, Öl, Käse) gebundene Trüffelaromen sind weniger hitzeempfindlich. Ein Rührei aus getrüffelten Eiern (siehe Seite 8) kann ohne Geschmackseinbusse mässig erhitzt werden.

Grosszügigkeit macht Freude

Geizen Sie nicht mit Trüffeln. Ein schönes kulinarisches Erlebnis erfordert eine minimale Menge. Die Angaben in den Rezepten sind Minimalangaben:

Sommertrüffel: 40 g / Person

Burgundertrüffel und
Grosssporige Trüffel: 20 g / Person

Wintertrüffel, Périgord-
und Weisse Trüffel: 10 g / Person

20 g Burgundertrüffel kosten rund fünfzehn Franken, Périgord gut das Doppelte. Damit haben Sie aber einen vollwertigen, veganen, biologischen sowie sehr gesunden Ersatz für ein gleichteures Stück Fleisch, Fisch oder Meerestier. Die übrigen Zutaten dürfen dafür simpel sein: Trüffel braucht nicht auf Kaviar zu liegen.



Trüffelprodukte und Trüffelöl

Egal wie viel Geld Sie ausgeben für Trüffelöl – es riecht ausschliesslich wegen künstlichem, industriell hergestelltem Aroma, das nichts mit echten Trüffeln zu tun hat. Das gilt leider für fast alle Produkte mit Trüffeln, vom Risotto über Trüffelsalami bis Trüffelhartkäse und Trüffelpasteten. Technisch ist es kaum möglich, diese Produkte alleine mit echten Trüffeln zu aromatisieren. Die Deklaration auf den Etiketten ist für Laien oft missverständlich und nicht selten betrügerisch falsch.

Nichts gegen Trüffelöl, auch diesen Geschmack kann man mögen. In den meisten Restaurants bis zur Sterneküche wird damit gearbeitet, weil oft das Wissen fehlt für den wirkamen Einsatz frischer Trüffeln. Nur sind leider künstliche Aromen immer eindimensional und nie komplex, und sie überdecken oft mit Dominanz alle anderen Aromen in Lebensmitteln auf dem Teller. Im Vergleich zu echten Trüffeln bieten sie nie ein echtes kulinarisches Erlebnis mit neuen Entdeckungen.



Sommertrüffel (Tuber Aestivum)

Reifezeit:	Juni – Mitte September
Herkunft:	Schweiz, ganz Europa, oft als Import für Trüffelprodukte.
Geruch / Geschmack:	zart, nach Haselnuss und Champignon, pilzig
Verwendung:	Finish von Speisen, ganz frisch (max. 1 Tag nach Ernte) als Menüfokus zusammen mit geschmacksneutralen Lebensmitteln (z.B. Pasta) geeignet.



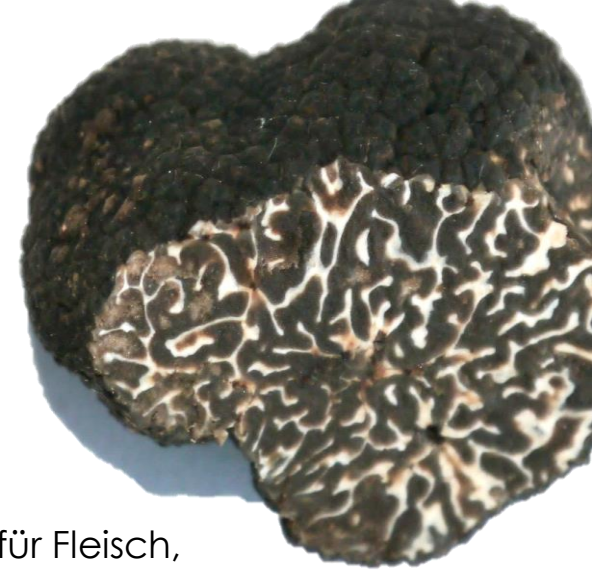
Burgundertrüffel (Tuber Uncinatum)

Reifezeit:	Mitte September - Dezember
Herkunft:	Schweiz, ganz Europa, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	Steinpilz, Haselnuss, Moos und Wald
Verwendung:	Finish von Speisen, als würzende Beilage, thermostabilisiert in der Küche punktuell einsetzbar als Menüfokus, Kombination mit Käse, Eierspeisen, Weissfisch, Poulet. Ausgezeichneter Dessertpilz (z.B. Vanille-Parfait).



Wintertrüffel (Tuber Brumale)

Reifezeit:	Dezember - Februar
Herkunft:	Italien, Frankreich, CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	intensiv nach Moschus, Leder, Waldbeeren, feine Säure.
Verwendung:	Als Menüfokus sehr gut geeignet, als Würzpilz für Fleisch, Saucen, Käse, Pasta, vielseitige Verwendung in der Küche, kann leicht erhitzt werden.



Grosssporige (glatte) Trüffel (Tuber Macrosporum)

Reifezeit:	August - November
Herkunft:	Italien, in Zukunft: CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	ausgewogen und vollmundig nach Knoblauch, Käse.
Verwendung:	als würzende Beilage, thermostabilisiert in der Küche punktuell einsetzbar als Menüfokus, Kombination mit Käse, Eierspeisen, Weissfisch, Poulet, Pasta.

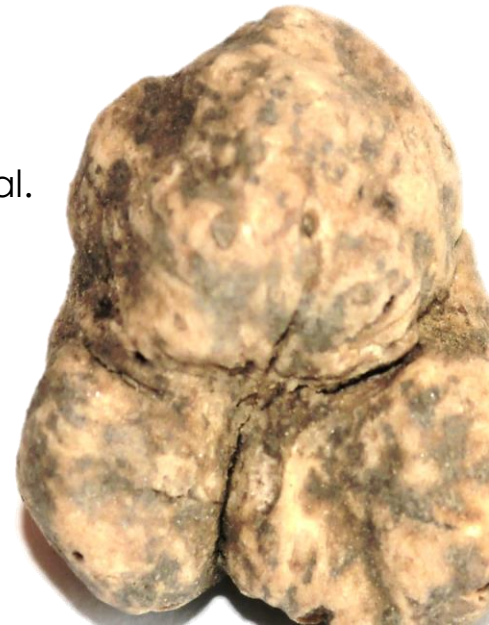


Périgord-Trüffel (*Tuber Melanosporum*)

Reifezeit:	Dezember - Februar
Herkunft:	Frankreich, Italien, Spanien, aus Anbau.
Geruch / Geschmack:	harmonisch nach Moschus, Schokolade, Waldbeeren.
Verwendung:	Immer als Menüfokus inszenieren. Passt perfekt zu Foie Gras, Tarte Tatin, Sellerie, Brie, Kartoffelstock, Rindfleisch und Speck, bringt leicht erwärmt volles Aroma zur Geltung, in Gratins, Pasteten, Saucen.

Weisse Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*)

Reifezeit:	Oktober - Dezember
Herkunft:	Italien, Frankreich, Kroatien, Ungarn, Griechenland
Geruch / Geschmack:	harmonisch nach Knoblauch, Käse, schweflig, animal.
Verwendung:	Immer als Menüfokus inszenieren. Immer roh und kalt bis lauwarm, perfekt zu Pasta, Hummer, Parmesan, Honig, Frischkäse, Eierspeisen, Fonduta. Je einfacher das Arrangement desto königlicher ihr Auftritt auf dem Teller.



Frühlingstrüffel (Tuber Borchii)

Reifezeit:	Februar - März
Herkunft:	Italien, in Zukunft: CH-Trüffelproduzenten
Geruch / Geschmack:	intensiv nach Knoblauch, Aceton, Schwefel und Zitrone.
Verwendung:	Sorgfältig als Würzpilz einsetzen zu Lebensmitteln mit starkem eigenem Auftritt, zu Frühlingsgemüse wie Spargel, Bärlauch, Artischocke, Lamm.

Teer-Trüffel (Tuber Mesentericum)

Reifezeit:	September - November
Herkunft:	Schweiz, Italien, Frankreich, kein Anbau
Geruch / Geschmack:	wuchtig nach Teer, Phenol, Habichtpilz.
Verwendung:	Wird in einigen Regionen Europas als Spezialität auch in der Küche geschätzt, Verwendung durch Einkochen, z.B. in Portwein, passt zu Blauschimmelkäse, Schwarzbrot und Rindfleisch.



Ausgewählte Rezepte:

Das getrüffelte Frühstücksei

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
Périgordtrüffeln (*Tuber Melanosporum*)
Weisse Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*)
Grosssporige Trüffel (*Tuber Macrosporum*)

Benötigte Menge: 10 g / Ei

Aromatisieren Sie die rohen Eier mit der frischen Trüffel 24h vor der Zubereitung im Kühlschrank bei 2-6°C (siehe Seite 8).

Bereiten Sie nun ein wachswieches Frühstücksei vor (je nach Grösse des Eis 3 ½ Min. bis 4 ½ Min.). Schneiden Sie Stäbchen aus der Trüffel von der Länge und dem doppelten Durchmesser eines Streichholzes. Stecken Sie die Stäbchen vor dem Genuss in das warme weiche Ei.

Das Eigelb nimmt den Trüffelgeschmack während des Aromatisierens auf. Zusammen mit der frischen Trüffel ergibt es ein überwältigendes Erlebnis: simpel und göttlich.





Trüffel - Baguette

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel
(*Tuber Uncinatum*)
Périgordtrüffel
(*Tuber Melano-*
sporum)

Benötigte Menge: 20 g pro 15 cm
Baguette

Dieser simple Genuss braucht keine Erklärungen zur Zubereitung. Trüffel, Weissbrot und Fleur de Sel reichen aus, um das Glück dieser Erde zu kosten. Das Geheimnis liegt in der Frische und in der Menge der Trüffeln. Wer mit Trüffeln geizt, kann das mit Butter oder Trüffelbutter kompensieren, dann aber solche aus derselben Trüffelart und ohne künstliche Aromen.

► *Die Trüffeln sollen max. 2 Tage nach der Ernte genossen werden.*



Trüffel – Spargel - Canapé

geeignete Trüffeln: Frühlingstrüffel
(Tuber Borchii)

Benötigte Menge: 10 g für fünf
Canapés

Frühlingstrüffel und grüner Spargel sind kulinarisch gesehen wie geschaffen füreinander. Jahreszeitlich liegen sie leider ein bis zwei Monate auseinander. Frieren Sie deshalb im Winter gehobelte Scheiben der Frühlingstrüffel ein.

Schneiden Sie die Spitzen von grünen Spargeln ab. Den zarten Rest der Spargeln können Sie einkochen und pürieren, zusammen mit wenig Käse ergibt das den Belag für die Canapés. Die Spitzen längs halbieren und in Olivenöl kurz anbraten und zusammen mit einer Trüffelscheibe auf der Unterlage anrichten.



Fromage de chèvre aux truffes

geeignete Trüffeln: Wintertrüffel (*Tuber Brumale*)
Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 20 g / Person

Auf einem gerösteten Toastbrot legen Sie 15 g gehobelten Trüffel aus und bedecken es mit einer 1½ cm dicken Scheibe Ziegenfrischkäse. Im Ofen bei 120°C solange aufwärmen, bis der Ziegenfrischkäse beginnt an den Rändern zu schmelzen. Jetzt auf einem Salatbouquet anrichten und mit dem restlichen Trüffel garnieren.



Tagliatelle al Tartufo

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
Sommertrüffel (*Tuber Aestivum*)
Gross-Sporige Trüffel (*Tuber Macrosporum*) Périgordtrüffeln (*Tuber Melanosporum*) Weisse Trüffel (*Tuber Magnatum Pico*)

Benötigte Mengen: Sommertrüffel 40 g, Burgunder- und Gross-Sporige Trüffel 20 g, Périgord und Weisse Trüffel 15 g pro Person.

Der Preis dieses Gerichts variiert beträchtlich je nach der gewählten Trüffelart. Trüffelbutter unterstützt den Geschmack stark, aber verwenden Sie nur Butter von derselben Trüffelart und ohne künstliche Aromen.

Tagliatelle al dente kochen, im Teller anrichten, einen Esslöffel Trüffelbutter unterziehen, mit etwas geraffelem oder gehobeltem Parmesan oder Gruyère servieren, am Tisch ausreichend frische Trüffeln darüber hobeln (mehr als auf dem Bild).



Ravioles aux truffes

geeignete Trüffeln: Wintertrüffel (*Tuber Brumale*)
Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 30 g / Person

Für die Füllung der Ravioli ein Drittel der Trüffeln raffeln und mit Mascarpone verrühren, salzen, Ravioli herstellen. Für die Rahmsauce ein weiteres Drittel der Trüffeln in 1 dl Vollrahm raffeln, unterziehen, im Kühlschrank gedeckt 12 Std ziehen lassen. 3 dl Vollrahm vollständig einköcheln bis die Sauce dickflüssig ist, nun den getrüffelten Rahm unterziehen und nochmals auf 60°C erhitzen. Sauce über die gekochten Ravioli anrichten und mit den restlichen Trüffeln garnieren.

► Ein Klassiker aus der Trüffelregion Tricastin (F). Dort werden sehr kleine, nur 2 cm breite Ravioli gereicht. Es werden Winter- und Périgordtrüffeln gemischt verwendet, die wärmeverträglichere Wintertrüffel für die Füllung und die Sauce, die teurere Périgord für den Finish.



Trüffel-Sellerie im Glas

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
 Wintertrüffel (*Tuber Brumale*)
 Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 10 g / Person

Trüffel über Mascarpone raffeln und einrühren, salzen. Knollensellerie in 2 mm dicke Scheiben schneiden, diese 15 Min. dämpfen, dann in möglichst feine Würfel schneiden. Die Würfel mit der Trüffel-Mascarpone vermischen und in 60 ml - Weck-Gläser abfüllen. Nun im Ofen bei 60°C 25 Min. erwärmen, im Glas als Beilage servieren.



► Sellerie und Trüffel ist die perfekte Hochzeit. Im Weckglas bleibt der Duft der Trüffel gut erhalten. Die Weckgläser sind im Kühlschrank gut 1-2 Tage haltbar – was den Geschmack der Trüffel auf natürliche Weise verstärkt.



Eglifilet mit Risotto und Trüffel

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
 Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 20 g / Person

Wir verzichten beim Kochen des Fisches und des Risottos auf besondere Gewürze. Die Lebensmittel sollen sich für die Trüffel ganz öffnen. Dazu ist es eine gute Strategie, den Fisch nur zu dämpfen und nicht anzubraten, gewürzt mit etwas Fleur de Sel. Den Risotto perfektionieren wir am Ende mit etwas Mascarpone, welcher den Trüffelgeschmack sofort adaptiert.

► *Das Eglifilet kann durch andere Arten von weißem Fisch ersetzt werden. Die Trüffel ist hier nur dekorativ eingesetzt. Sie geht aber mit den anderen Lebensmitteln eine derart harmonische Beziehung ein, dass sich alle übrigen geschmacksverstärkenden Massnahmen erübrigen*



Trüffel - Fondue

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
 Wintertrüffel (*Tuber Brumale*)
 Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 20 g / Person

Bereiten Sie das Käsefondue wie gewohnt zu. Geeignet sind alle milden Käse-Mischungen. Zur Unterstützung des Pilzgeschmacks können Sie optional 5 g getrocknete und gemörserte Totentrompeten in die Käsemischung zugeben. Die Trüffel servieren Sie als Beilage roh und ganz auf dem Tisch zusammen mit einer feinen Raffel. Raffeln Sie ein Häufchen Trüffel in den Teller und nehmen Sie dieses mit dem Käse-Brotstück auf, bevor Sie es geniessen.



► *Lauwarmer Käse und Trüffeln gehen eine schöne Harmonie ein. Das unterstützen an Stelle von Brot auch Kartoffeln, Birnen oder rohe Champignons. Die Trüffel darf erst mit dem Käse in Kontakt kommen, wenn dieser Mundtemperatur erreicht hat. Sie wird deshalb nicht in den Caquelon eingebracht, sondern als Beilage serviert.*



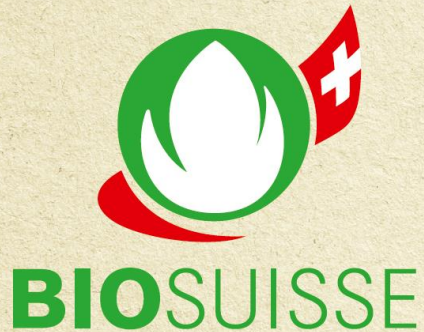
Trüffel - Vanille - Parfait

geeignete Trüffeln: Burgundertrüffel (*Tuber Uncinatum*)
 Périgordtrüffel (*Tuber Melanosporum*)

Benötigte Menge: 70 g für 1 ½ Liter Parfait

4 Eigelb verrühren und 70 g geraffelten Trüffel darunterziehen. Mit 8 EL Zucker und zwei ausgekratzten Vanillestängeln verrühren, die Hälfte von 5 dl geschlagenem Rahm einrühren, die andere Hälfte anschliessend vorsichtig unterziehen. 4 Eiweiss mit zwei Prisen Salz steif schlagen und unterziehen. Masse in eine Form giessen, sofort einfrieren.

► *Begleitet z.B. von einem lauwarmen Tarte-Tatin ein himmlisches Erlebnis. Vielleicht eine der besten Arten, um frischen Burgundertrüffel zu konservieren.*



**Bio Knospe.
Mensch, Tier und Natur
im Gleichgewicht.**



In unserem Familienunternehmen dreht sich alles um feinste, frische Spezialitäten. Seit fünf Generationen sind Fische, Krustentiere, zartes Fleisch, Geflügel und vieles mehr unsere Leidenschaft.

Bianchi.ch



Ihr Partner für die Trüffلزucht, Trüffelbäume
und für die Ausbildung von Trüffelhunden

truffelgarten.ch

Dieses Booklet wurde Ihnen von Ihrem Trüffelproduzenten überreicht:



— SCHWEIZER —
TRÜFFELPRODUZENTEN
TRUFFICULTEURS SUISSES