

Auf Speisekarten tauchen derzeit häufig Gerichte mit Trüffeln auf. Für ein Essen in der Weihnachtszeit scheinen sie besonders attraktiv zu sein. Dabei sollte man genau hinschauen, ob es sich wirklich um den edlen Pilz handelt. Ein Wegweiser.

VON JULIA UEHREN

Die Bezeichnung „schwarze Diamanten oder schwarzes Gold der Küche“ mag beim Preis zutreffend sein. Beim Anblick der unterirdisch wachsenden Pilze scheint der Begriff fraglich. Appetitanregend sieht die warzige Knolle jedenfalls nicht aus. Vielleicht tragen dieser Widerspruch und der oft als betörend beschriebene Duft von Trüffeln dazu bei, dass dem Produkt neben seiner Exklusivität auch etwas Mystisches anhaftet. Und auch die Art und Weise, wie die Rarität in die Küche kommt, trägt dazu bei: Denn im Gegensatz zu anderen Pilzen kann man Trüffel nicht einfach mit bloßem Auge finden.

„So eine Trüffelsuche setzt Endorphine frei“, sagt Nikolai Wojtko. „Dieser Jagdtrieb, dieses Komplizierte, dass man die Trüffel oberflächlich nicht sieht, dass wir auf die Hilfe vom Hund angewiesen sind. Auch das macht Trüffel besonders“, erzählt der Vorsitzende des Ahrtrüffelvereins. Der Verein betreibt eine Trüffelplantage in Sinzig. Mitglieder können dort an einer Trüffelsuche teilnehmen. Ansonsten ist das Suchen von Trüffeln in freier Natur in Deutschland verboten.

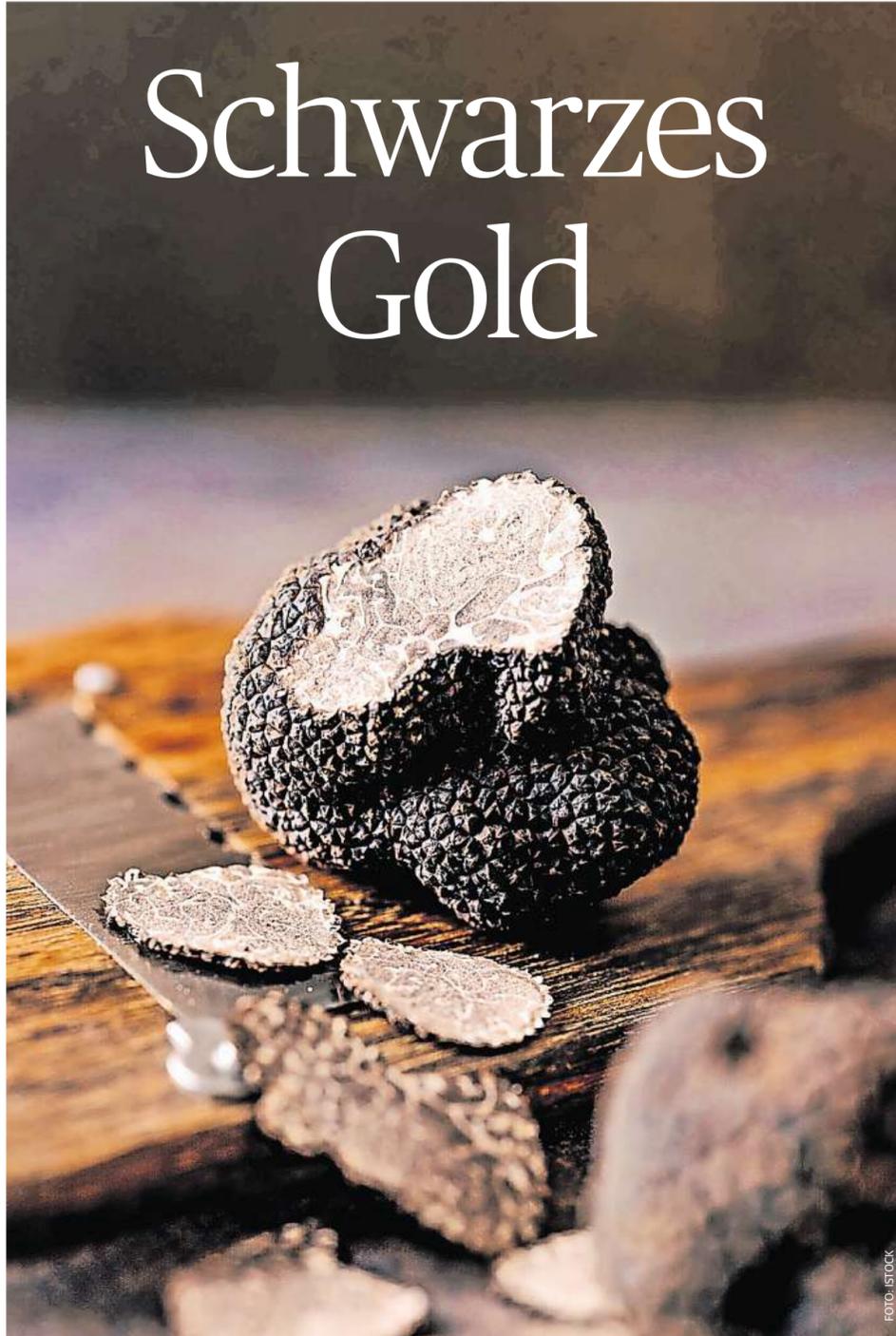
Da die wenigsten Trüffelfans schon einmal an einer Trüffelsuche teilgenommen haben, muss es neben diesem emotionalen Aspekt noch weitere Gründe geben, warum die Knollen so begehrt sind. Dazu gehören ihr Geruch und ihre Aromatik, die Kenner als einzigartig beschreiben. Nikolai Wojtko, der als Gastrosoph und Autor arbeitet, findet folgende Worte: „Der Geruch weißer Trüffel wirkt sehr betörend, er hat was von Moschus, Amber, Muskat, manchmal auch Ansätze von Vanille und riecht unglaublich nach Laubwald.“

Beim jährlich stattfindenden Trüffelsymposium des Vereins habe er auf dem begleitenden Markt erlebt, dass Leute ganz verrückt werden, wenn sie weiße Trüffel riechen, dass sie nicht mehr nachdenken und direkt die Kreditkarte zücken. „Der Geruch dieses Trüffels ist viel entscheidender für seinen Genuss als nur sein Geschmack am Gaumen“, sagt Wojtko.

Während der weiße Trüffel also vor allem durch seinen Geruch begehrt – er sollte nicht mitgekocht werden – kommt der schwarze Trüffel in der Küche zum Einsatz. Einer, der sich damit auskennt, ist Jean-Marie Dumaine. Er hat 2002 nicht nur die ersten Trüffel im Ahrtal gefunden, sondern mit seiner Frau Colette bis vor Kurzem das Gourmet-Restaurant „Vieux Sinzig“ betrieben. „Trüffel umschmeicheln unsere Sinne. Ihre Beschaffenheit und ihr Geschmack auf der Zunge sind ein sinnliches Erlebnis, einzigartig und nicht zu vergleichen“, versucht Dumaine eine Beschreibung. „Wie ein Orgasmus im Mund“, habe eine Dame sein Trüffel-Menü mal beschrieben.

Seine Kreativität und Finesse zeigt der Spitzenkoch auch in seinem Kochbuch „Trüffel – Die heimischen Exoten“, das er gemeinsam mit Wojtko herausgebracht hat: Hier backt er Gemüse wie Kartoffeln, Kürbis, Rosenkohl oder Sellerie einzeln verpackt und mit ganz unterschiedlichen Gewürzen gespickt im Ofen und serviert sie mit einer Waldkressvinaigrette und Trüffeln. Wer es noch exklusiver mag, bereitet ein Seeteufel-Carpaccio auf Trüffel-polenta mit Sauerkleeöl und Paprikasoße zu. Oder Rehrücken mit Trüffelkruste auf Périgordsoße.

Keine Lust auf komplizierte Gerichte? „Trüffel harmonieren sehr gut mit Pasta und Butter“, sagt Dumaine mit französischem Akzent.



Schwarzes Gold

Viel Butter. 30 Gramm Butter pro Person und Pastateller sollten es schon sein. Trüffel brauchen viel Fett, um ihr Aroma entfalten zu können. Parmesan und Eier sind ebenfalls gute Teamplayer. Nikolai Wojtko, der Trüffel am liebsten auf geröstetem Brot mit Butter isst, schlägt vor: „Am besten probiert man einfache Gerichte, die man schon kennt und mag. Trüffel heben jedes Gericht an und machen es vielschichtiger, ähnlich wie Vanille.“

Für ein Pasta-Gericht mit frischen Trüffeln zum Beispiel sollte man zehn bis 15 Gramm Trüffel pro Person kalkulieren. Der Preis pro Gramm liegt bei schwarzen Trüffeln nicht unter zwei Euro pro Gramm, weiße Trüffel kosten je nach Saison zwischen drei und acht Euro pro Gramm.

Discounter und Supermärkte seien nicht der richtige Ort, um Trüffel oder Trüffel-Produkte zu kaufen – es sei denn, sie haben eine gute Delikatessenabteilung. Auch im Internet müsse man genau hinschauen, sagt Ralf Bos, Geschäftsführer von Bos Food. „Laut Intrastat (erfasst Wa-

INFO

Ofengemüse mit Trüffeln, Wildkräutern und Wildblüten

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Zutaten (für 4 Portionen) 2 blaue Kartoffeln mit einer Handvoll Wildkräuterheu, 200 g Hokkaidokürbis mit 1 TL Senfkörnern, 1 schwarzer Rettich mit 1 TL Szechuanpfeffer, 1 Kohlrabi mit 1 Nelke gespickt, 1 Pastinake mit 1 TL Piment d'Espelette, 1 Stange Lauch mit 1 TL getrocknetem Estragon, 1 Steckrübe mit 1 TL Kreuzkümmel, 2 Karotten mit 1 TL Sumach, 4 Rosenkohl mit 4 Wacholderbeeren, 4 Radieschen mit 1 TL rosa Pfeffer, 1 kleine Sellerieknolle mit 1 Chilischote, 1 rote Zwiebel mit 1 TL Korianderkörnern, 4 EL Erb-

sen- und 4 Erbsenschoten mit 1 TL Schabzigerklee; für die Waldkressvinaigrette: 40 g Waldkresse, 50 ml Weinessig, 100 ml Olivenöl; außerdem Fleur de Sel, 40 g Trüffel; Wildkräuter und -blüten: Blutwurz, Taubnessel, Ringelblumen, Weinbergborretschblüten (Nattenkopf), Bachbunze, Malvenblüten, Rote-Beete-Blätter, Franzosenkraut, Vogelmie, Gänseblümchen

Zubereitung Das Gemüse waschen und putzen, aber nicht schälen. Mit dem jeweils angegebenen Gewürz einzeln in Alufolie wickeln. Bei 160 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen garen. Nach 10 Minuten zum Beispiel die Erbsen prüfen, ob sie gar sind, dann herausnehmen. Jeweils nach 10 Minuten mit ei-

als Piemont- oder Alba-Trüffel bekannt und hat ab Oktober Saison. Der schwarze Winterdeltrüffel heißt *Tuber melanosporum*. Ihn gibt es ab Dezember und er ist auch als Périgord-Trüffel bekannt.

Die Experten sind sich einig: Für ein gutes Trüffelerlebnis kauft man lieber eine kleine Menge guter, frischer Trüffel statt auf aromatisierte Produkte zurückzugreifen. Sie meinen, dass man mit minderwertigen Trüffelprodukten einen falschen Eindruck bekommt. Und wenn es dann doch ein fertiges Trüffelprodukt sein soll, rät Ralf Bos zu Trüffelkonserven aus Winterdeltrüffeln. „Auf dem Etikett muss dann *Tuber melanosporum* stehen“, stellt er fest. „Fehlt eine solche Angabe, sollten Sie skeptisch sein“, mahnt er. Folgende Bezeichnungen auf einer leicht- und luftdichten Dose versprechen einen hohen Genuss: Brisures, Pelures, Morceaux, Brosées 1er Choix, Brosées extra und Pelées extra. Schöne Alternativen zum Aromatisieren seien hochwertige Trüffelbutter, Crema al Tartufo, Trüffel-Fonduta und Trüffel-Honig.

ner Spicknadel den Garzustand prüfen, das fertig gegarte Gemüse aus dem Ofen nehmen. Verpackt abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette die Waldkressblätter von den Stielen streifen. Diese im Weinessig auskochen, abkühlen lassen, den Essig durch ein Sieb gießen. Die Waldkressblätter mit dem Essig und Öl pürieren, durch ein Haarsieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das lauwarme Gemüse aus der Alufolie nehmen, schälen und in Spalten oder Viertel schneiden (von jedem Gemüse 10 bis 15 g pro Person). In Portionslöffel oder Glasschälchen verteilen. Mit der Waldkressvinaigrette beträufeln, mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Die Trüffel drüberhobeln. Mit den Kräutern und Blüten garnieren.

KOCHZEIT

Jambalaya

Ein Rezept von Gabriele Frankemölle

Zutaten (für sechs bis acht Portionen)

2 EL Öl, 500 g entbeinte Hähnchen-Oberschenkel ohne Haut, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 200 g Chorizo in 5 mm dicken Scheiben, 1 fein gewürfelte Gemüsezwiebel, 2 Knoblauchzehen in Scheiben, 2 gewürfelte Paprikaschoten, 4 Stangen Staudensellerie in Scheibchen, 500 ml passierte Tomaten, 400 ml Hühnerfond, 300 ml Wasser, je ½ TL Oregano und Thymian, Tabasco nach Geschmack, 400 g Parboiled-Langkornreis, 2 Lorbeerblätter, 250 g Shrimps (geschält und roh), 2 gehackte Lauchzwiebeln, ½ Bund gehackte Petersilie



FOTOS: GABRIELE FRANKEMÖLLE

Das Öl in einem sehr großen Bräter erhitzen. Die Hähnchen in drei oder vier Stücke schneiden, salzen und pfeffern und bei hoher Hitze auf beiden Seiten kurz braun braten, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Anschließend die Wurstscheiben ebenfalls kurz braten, herausnehmen und zum Hähnchen legen. Den Backofen auf 160 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. In dem ausge tretenen Fett von der Wurst die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Paprika und Staudenselle-

„Jambalaya ist ein Eintopf mit vielen Varianten – mit Tomaten handelt es sich um eine kreolische Red Jambalaya aus New Orleans.“

rie dazugeben und weitere fünf Minuten lang braten. Tomaten, Fond und Wasser angießen, Huhn und Wurst dazugeben. Alles mit den Gewürzen und Tabasco nach Geschmack pikant abschmecken. Reis einrühren und Lorbeerblätter einlegen. Deckel aufsetzen und Bräter auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen. 45 Minuten lang garen. Dann Shrimps und Frühlingszwiebeln vorsichtig einrühren und weitere fünf Minuten garen. Topf aus dem Ofen holen und fünf Minuten lang ziehen lassen. Dann mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Die Experten sind sich einig: Für ein gutes Trüffelerlebnis kauft man lieber eine kleine Menge guter, frischer Trüffel statt auf aromatisierte Produkte zurückzugreifen. Sie meinen, dass man mit minderwertigen Trüffelprodukten einen falschen Eindruck bekommt. Und wenn es dann doch ein fertiges Trüffelprodukt sein soll, rät Ralf Bos zu Trüffelkonserven aus Winterdeltrüffeln. „Auf dem Etikett muss dann *Tuber melanosporum* stehen“, stellt er fest. „Fehlt eine solche Angabe, sollten Sie skeptisch sein“, mahnt er. Folgende Bezeichnungen auf einer leicht- und luftdichten Dose versprechen einen hohen Genuss: Brisures, Pelures, Morceaux, Brosées 1er Choix, Brosées extra und Pelées extra. Schöne Alternativen zum Aromatisieren seien hochwertige Trüffelbutter, Crema al Tartufo, Trüffel-Fonduta und Trüffel-Honig.



Gabriele Frankemölle

aus Rhede veröffentlicht auf www.usa-kulinarisch.de amerikanische Koch- und Backrezepte.

GUT ZU WISSEN

Das perfekte Risotto

Damit das Risotto bissfest und gleichzeitig sämig wird, gibt es zwei wichtige Dinge zu beachten. Das A und O ist ein spezieller Risotto-Reis. Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) empfiehlt hier die Sorten Arborio oder Carnaroli. Außerdem sei wichtig, dass man den Reis vor dem Kochen nicht wäscht. Denn sonst verliert der Reis seine Stärke, die an den Körnern anhaftet und für die Bindung entscheidend ist – also für die cremige Konsistenz.

Und so gelingt das Risotto: Zunächst dünstet man eine fein gehackte Schalotte in etwas Olivenöl glasig an. Dann kommt der Reis dazu. Kurzes Anrösten versiegelt die Körner, damit sie nicht zusammenkleben. Mit trockenem Weißwein oder etwas Brühe ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach unter Rühren siedend heiße Brühe hinzugeben. Die Temperatur ist wichtig, damit der Kochvorgang nicht unterbrochen wird.

Der Reis köchelt nun bei mittlerer Hitze für 20 bis 30 Minuten. Am Ende vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Butter und geriebenem Käse kurz durchziehen lassen. Zügig servieren, denn frisch gekocht schmeckt Risotto am besten. Tipp: Es genügt, gelegentlich umzurühren.



Ständiges Rühren ist nicht nötig, auch wenn das oft fälschlicherweise angenommen wird.

Risotto lässt sich vielseitig kombinieren – etwa mit saisonalem Gemüse. Passend zum Herbst bieten sich Kürbis, Rotkohl oder Pilze an. Hokkaido und Butternut verleihen dem Gericht zum Beispiel eher einen süßlich-nussigen Geschmack. Alternativ kann man ein Rezept ausprobieren mit Rotkohl, Backpflaumen und Cashewkernen. Wer säuerliche Äpfel verwendet, kann diese gut mit Pastinake mischen.

Walnüsse, Pinienkerne und Esskastanien sorgen für etwas Biss. Auch sehr schmackhaft: das Risotto mit verschiedenen Käsesorten und mit frischen Kräutern zu verfeinern – etwa mit Parmesan, Pecorino und Bergkäse sowie mit Petersilie oder Salbei.

TEXT/FOTO: DPA