

Weisse Trüffel - Tartufi bianchi

Meine erste Begegnung mit 'Tartufi bianchi' war eine spezielle. In einem Restaurant während eines Besuches im Piemont wurde uns ein Gang mit diesem berühmten weissen Trüffel, dem 'Tartufo bianco' vorgesetzt. Es war mittelpträchtig! Nun nein, es war eine mittlere Katastrophe. Der Trüffelgang roch wie ein feuchtes Schwämmli, das die Stammgäste in St. Peterzell zum Reinigen der Jasstafel benutzten. Das war nun also diese berühmte Spezialität, für die man so viel Geld ausgab! Ich konnte es nicht glauben.

Es passte zu der Szene im Film 'Bella Martha'. Das kleine Mädchen in der Küche riecht am Trüffel, rümpft die Nase und schmeisst das weisse Gold in den Abfallkübel. Doch die ganze Geschichte von vorn:

Zusammen mit drei befreundeten Wirtepaaren fuhren wir - auf Einladung eines Weinhändlers - in den neunziger Jahren ins Piemont. Wir trafen uns im Rössli St. Peterzell. Ich chauffierte die Gruppe mit meinem Chrysler Voyager SE über Hemberg - Bendel, das Toggenburg und die A13 über den San Bernardino ins Tessin.

Bereits im Toggenburg wurde es der ersten Pasagierin schlecht, weil der Voyager so arg schaukeln würde, meinte sie. Möglicherweise würde es auch an meiner Fahrweise liegen, was ich bis heute bestreite. Nach einer kurzen Pause ging es weiter. Im Rheintal dann, auf der A13, war das Scheibenwischwasser alle, weil man im Januar ja ständig die Scheiben reinigen muss, gegen dieses Salzwasser. Nichtsdestotrotz erreichten wir irgendwann das Piemont.

Wir besuchten unter anderem das Weingut von 'Michele Chiarlo' und die heiligen Güter der Familie Bologna in Monferrato. Dort, wo auf dem Weingut 'Braida' einer der berühmtesten Piemonteser Weine entsteht: der 'Bricco dell'Uccellone'!

Dann war eben einer der Restaurantbesuche eine Enttäuschung. Doch der Abend sollte uns begeistern. Eine 'Tavolata' mit Trüffel, Käse und Gerichten aus der Gegend wurde aufgetragen. Wir schwebten im siebten Himmel und bestellten viel zu viel Wein. Jahre lang lag der 'Barbera d'Asti' von Chiarlo in meinem Keller. Völlig doof, denn heute kaufe ich bei Bindella jede Woche, was ich brauche. Natürlich ist es genial, wenn man einige alte Flaschen 'Bricco' von Braida auf der Karte hat.

Doch das muss man sich hart erarbeiten und mit Geduld hüten.

Wir werden die Trüffel am kommenden Montag und Dienstag nicht in den Abfallkübel werfen, sondern eine Tavolata präsentieren, bei der sich die Tische biegen und die Bäuche freuen.

Weisse Trüffel, Périgord Trüffel und eigene Zürcher Unterländer Trüffel zelebrieren wir, mit wunderschönen Weinen aus dem Piemont und aus der ganzen Welt. Das wird ein Gaumenschmaus.

Es hat noch einige wenige Plätze frei und ich freue mich auf Sie. Reservation wie üblich für diese Events nur telefonisch 044 814 26 52.

Statt einem Rezept einige Ideen, wie Sie weisse Trüffel servieren können.

Ich wünsche viel Spass beim Ausprobieren.

Tipps zum servieren von 'Tartufi bianchi'

Weisse Trüffel:

Die weisse Trüffel (*Tuber magnatum pico*) ist der aromatischste und teuerste Pilz der Welt. Sie wächst unterirdisch, oft unter Eichen und Pappeln, und wird mit speziell dafür ausgebildeten Hunden und Schweinen gesucht. Bis heute ist es noch niemandem gelungen weisse Trüffel zu züchten. Die begehrte Delikatesse wird immer roh gegessen und erst kurz vor dem Servieren über das Gericht gehobelt. Erhältlich sind weisse Trüffel von Oktober bis Dezember.

Wenn Sie Nudeln kochen verwenden Sie möglichst eine feine Sorte. Würzen Sie die Nudeln mit Salz, Pfeffer und Bio Butter. Ich verwende eine Bio Butter aus Splügen. Ein Trick ist es den Nudeln ein bisschen Bio Sauerrahm unterzuziehen. Die leichte Säure hilft dem Trüffel seinen vollendeten Geschmack noch gewaltiger zu entfalten.

Ein weiterer Trick ist es auf die Nudeln oder die unter erwähnten Gerichte etwas Milchschaum zu geben. Dann den Trüffel darüber zu hobeln. Die warme Luft im Milchschaum strömt nach oben und der Duft wirkt nochmals gewaltiger.

Ich habe auch Versuche mit einem Micro Plane Raffel gemacht. Ganz vorsichtig den Trüffel noch feiner raffeln. Das ergibt eine grössere Oberfläche und mehr Geschmack. So ist es auch möglich dem leider etwas mit weniger Geruch besenkten Sommertrüffel, einiges an Duft raus zu holen.

Trüffel wird wie oben erwähnt immer frisch gehobelt. Die Knollen lassen sich höchstens drei Tage im Kühlschrank im gut verschlossenen Geschirr aufbewahren. Eine Idee ist es, ein rohes Hühnerei mit in das Geschirr zu legen. Das Ei reguliert zu einem Teil die Feuchtigkeit und macht Spass beim Braten als Spiegelei. Dem Trüffel im Geschirr soll ein kleines Stück Haushaltspapier beigegeben werden. Das Geschirr und das Papier sind täglich zu wechseln.

Trüffel werden mit einer Zahnbürste sorgfältig vom Dreck und Sand befreit, bevor sie gehobelt werden.

Trüffel gehobelt machen auch Spass über eben einem Spiegelei, in der braunen Butter gebraten.

- auf frisch gekochtem Carnaroli Risotto mit etwas Parmesan
- auf Stampfkartoffeln
- auf Kartoffelstock
- feinen Nudeln
- auf Rührei
- auf leichtem Kalbsfond, den man mit frischer Butter leicht aufschwingt.

Wenn Sie weisse Trüffel wollen, wenden Sie sich an mich. Ich organisiere gerne feine Stücke für Sie.

Ich wünsche viel Spass.

Hansruedi Nef