

FOODSTORY

Tartufo. Magia d'italia.



Verführerisch, sinnlich, einfach betörend. Jeder Feinschmecker weiß, dass auch das einfachste Pastagericht durch Trüffel zu einem wahren Gourmetmenü wird. Was ist es, das Trüffelliebhaber und Profiköche auf der ganzen Welt so fasziniert? Und welche Trüffel passen zu welchem Essen?

DIE HERKUNFT

In Italien wird der unterirdisch wachsende Pilz als „Tartufo“ bezeichnet. Das Wort „Tartuf“ kommt aus dem lateinischen und bedeutet „Knolle“. Der Pilz wächst in feuchten und eher kühleren Gebieten. Das bekannteste Herkunftsgebiet für italienische weiße Alba Trüffel ist die Provinz Langhe im Piemont, aber auch in der Toskana und Umbrien sind sie zu finden. Das besondere Mikroklima und die Bodenbedingungen lassen die Trüffel in diesen Regionen hervorragend gedeihen. Dort wächst der Tartufo ungefähr 5 bis 30 cm unter der Erde in der Nähe von Wurzeln verschiedener Baumarten, so wie die Trauerweide, Eiche und Haselnuss. Trüffeljäger nutzen Schweine oder Hunde, um nach den kostbaren Trüffeln zu suchen. Die Orte, an denen man Trüffel finden kann, sind als Tartufoia bekannt und sind sorgfältig gehütete Mysterien, die nur Einheimische kennen.

WEISSE ALBA-TRÜFFEL - DIE KÖNIGIN DER TRÜFFEL

Die begehrteste aller Trüffel ist die weiße Alba-Trüffel. Sie ist bei Gourmets und Trüffelliebhaber auf der ganzen Welt auch als Trifola d'Alba Madonna bekannt. Ihr Geschmack und vor allem ihr Duft ist intensiv trüffelig, fein-erdig und erinnert an Aromen von Knoblauch, Mandeln oder Honig. Ein unvergleichliches Duftaroma und ein einzigartiger, vollmundiger Geschmack zeichnen diese Sorte aus. Die weiße Alba-Trüffel entfaltet ihre Magie zu 80 % über Ihren betörenden Duft und dagegen nur zu 20 % über den Geschmack. Weiße Trüffel haben eine ungleichmäßige Form, sind glatt und haben einen Farbton, der von Weiß bis Ocker variiert. An der leicht marmorierten, hellen Anschnittstelle ist bei dieser Trüffelart ein typisches netzartiges Ornament zu erkennen. Die weiße Alba-Trüffel wächst in vielen hoch gelegenen Regionen Italiens. Die besten Qualitäten kommen jedoch aus dem Piemont in der Region um Alba und aus der Emilia Romagna. Am 1. Oktober beginnt in Italien die Erntesaison der weißen Alba-Trüffel, die am 31. Dezember bereits wieder endet. Außerhalb dieses Zeitraums ist das Suchen und Handeln dieser Trüffel in Italien streng verboten. Durch ihr seltenes Vorkommen und der hohen Nachfrage ist die Alba-Trüffel die kostbarste unter allen Trüffelarten. Schon 5 Gramm der weißen Alba-Trüffel reichen aus, um eine Vorspeise zu einem kulinarischen Traum werden zu lassen, bei einem Pastagericht sollten mindestens 15 Gramm eingeplant werden. Weiße Trüffel entwickelt sein

Aroma am besten bei 50-60 Grad, er sollte deshalb keinesfalls zu stark erhitzt werden. Der Geschmack ist am feinsten, wenn man den Trüffel roh über das heiße Gericht direkt auf den Teller hobelt. Perfekt passen ganz unkomplizierte Gerichte wie zum Beispiel feine Pasta von Gentile oder Risotto.

BIANCHETTI-TRÜFFEL

Der Geschmack der Bianchetti-Trüffel erinnert mehr an würzige Kräuter und feinen Knoblauch, weniger an das typische Trüffelaroma und ist damit gut von der Alba-Trüffel zu unterscheiden. Wegen ihrer hellen glatten Haut wird diese Trüffel in Italien Bianchetti genannt. Sie hat einen mittelbraunen Anschnitt und ist mit roten bis bräunlichen Adern durchzogen. Mit 3-4 cm Durchmesser sind die Knollen dieser weißen Trüffelsorte eher kleiner. Die Frühlingstrüffel ist in wilder Form vor allem im Süden Italiens zu finden. Da die Frühlingstrüffel im Unterschied zur Alba-Trüffel in Bezug auf Bodenbeschaffenheit und Wirtspflanzen recht anspruchslos ist und deshalb relativ einfach zu kultivieren ist, gibt es seit den neunziger Jahren in Italien auch Plantagen dieser Trüffelart. Die Erntezeit von der Bianchetti-Trüffel ist zwischen Januar und April. Die größten Erträge sind im März, weshalb man die Weiße Frühlingstrüffel auch Märztrüffel nennt.

SCHWARZER WINTERTRÜFFEL

Aromatisch und lieblich ist das Aroma der schwarzen Wintertrüffel. Der Duft ist im Vergleich zur Weißen Trüffel recht flüchtig und deutlich zurückhaltender. Die Wintertrüffel hat in Italien von Dezember bis März Saison. Sie ist fest wie eine Nuss, die Anschnittflächen innen sind sehr dunkel und zeigen eine deutliche, weiße Marmorierung. Da der intensive Geschmack erhalten bleibt und Speisen wunderbar aromatisiert, eignet sich die Wintertrüffel gehobelt oder in feine Stifte geschnitten hervorragend zum Mitschmoren und Braten. Der schwarze Wintertrüffel passt besonders gut zu Geflügel, Käse, Eierspeisen, Schmorgerichte und in feinen Saucen.

SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL

Die schwarze Sommertrüffel mit ihrer dunklen Schale und hellem Fruchtfleisch hat in Italien überwiegend von Mai bis August Saison. Mit nur 20 % des Aromas im Vergleich zum schwarzen Wintertrüffel ist diese Trüffelsorte deutlich weniger aromatisch.

Entdecke unsere frischen Trüffelangebote je nach Saison oder weitere Trüffelspezialitäten wie feine Trüffelöle und Trüffelbutter in unserem Sortiment.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

