



Aufbewahrung schwarze Trüffel

1. Den Trüffel in ein Küchenpapier- oder Stofftuch einwickeln.
2. Anschließend in einem luftdicht verschließbaren Behälter aufbewahren (z.B. Tupperdose, Glas mit Schraubverschluss).
3. Im Kühlschrank (im kältesten Fach) lagern. Nicht im Gefrierfach.

Täglich den Trüffel kontrollieren

Achten Sie täglich darauf, dass das Tuch trocken ist. Das Papier-/Stofftuch sollte täglich gewechselt werden, da der Trüffel trocken gelagert werden muss. Sollte sich weißer Schimmel bilden, dann sollten sie den Schimmel mit einer (Küchen-) Bürste entfernen (s. unten "Schimmel bei schwarzen Trüffeln...").

Trüffel Haltbarkeit – bei guter Pflege

Schwarze Trüffel: ca. 10 – 15 Tage im Kühlschrank

Schimmel bei schwarzen Trüffeln – kein Grund zur Sorge

Bei schwarzen Trüffeln kann sich auf dem Trüffel (weißer) Schimmel bilden. Sollte sich Schimmel bilden und die Konsistenz des Trüffels noch hart sein, dann ist der Trüffel nicht kaputt, das ist ein ganz natürlicher Prozess. Sie sollten mit einer (Küchen-) Bürste den Schimmel trocken entfernen, sonst kann der Trüffel an der schimmeligen Stelle feucht werden und faulen.

[Tipp: Sollte sich der Schimmel schlecht abbürsten, können Sie ihn unter kaltem Wasser abbürsten. Anschließend den Trüffel unbedingt wieder mit einem Küchentuch trocknen.] Sollte der Trüffel von der Konsistenz sehr weich sein inkl. Schimmel, dann ist er nicht mehr gut.

Gewichtsverlust bei schwarzen Trüffeln

Der Trüffel verliert jeden Tag an Gewicht und auch das ist ein ganz natürlicher Vorgang.

Reinigen und Aufbewahren

Trüffel genießt man am besten rasch, möglichst frisch aus dem Wald. Sie werden erst kurz vor dem Genuss mit Wasser und einer Nagelbürste gereinigt. Die schwarze Haut (Peride) wird nicht abgerüstet. Trüffel können Frassstellen aufweisen, die sparsam weggeschnitten werden.

Hobeln und Raffeln

Frische Trüffel werden ganz (mit der Peride, Schale) und roh über Speisen gehobelt oder geraffelt. Burgundertrüffel braucht gehobelt etwas Biss (0.5-1mm dick). Roher Trüffel kann bei Speisen dekorativ eingesetzt werden (über Salat, Fleisch, Suppen) oder als Gewürz (zu Fondue, über Pasta, zu Vanilleeis). Als Gewürz benötigt es 20g pro Person bei Burgundertrüffel.

Konservieren: einfrieren

Beim Einfrieren verliert die Trüffel die harte Konsistenz und wird gummiartig weich, behält aber den Geschmack. Das mäandriges Bild im Fruchtfleisch (Venen) verschwindet beim Auftauen. Trüffel sollten deshalb nicht ganz eingefroren werden, sondern zuvor in kleine Würfel (3x3x3 mm) oder kurze Julienne geschnitten werden. Aufgetaut können diese Stückchen direkt in den Speisen verwendet werden. Möglich ist auch das Raffeln an einer Zitronenraffel und das anschließende Einfrieren der Spähne, lose in einem Glas oder auch vermischt mit Reibkäse.

Trüffel verlieren ihr Aroma vollständig beim Trocknen.

Konservieren: Trüffelbutter

Das Herstellen von Trüffelbutter ist einfach und stellt eine ausgezeichnete Form der Konservierung dar. Die Butter darf nicht ausgelassen werden. Fein geraffelte Trüffeln werden in die handwarme Butter eingearbeitet. Pro 200 g Butter eine Prise Salz zugeben. Für einen vollen Geschmack braucht es 20% Trüffel. Frische Trüffelbutter ohne Konservierungsmittel ist 5 Tage im Kühlschrank haltbar, eingefroren 3 Monate.

Thermolabilität

Die chemischen Verbindungen des Trüffelaromas sind thermolabil, d.h. sie entweichen bei zu grosser Temperatur. Die Burgundertrüffel erträgt maximal 60°C, die Wintertrüffel 70°C. Trüffel dürfen nie gekocht werden (Ausnahme Tuber Mesentericum) sondern werden erst ganz am Schluss kurz vor dem Servieren in die Speise eingearbeitet.

Lipophile Trüffelaromen

Trüffelaromen sind lipophil (fettlöslich). Die Aromen können deshalb auf fetthaltige Speisen übertragen werden, indem die frischen Trüffel verschlossen mit Speisen aufbewahrt werden. Dazu gehören rohe Eier (Eigelb enthält Fett, Schale ist atmungsaktiv), Butter, Käse und Rahm. Die Übertragung dauert 24 Std im Kühlschrank. Übertragene Aromen sind etwas weniger thermolabil, so kann getrüffelter Rahm in eine Sauce gezogen werden, getrüffelte Eier zu Rührei gebraten und getrüffelte Butter ausgelassen werden, ohne dass das Aroma entweicht. Beim Kochen ist dennoch äusserste Vorsicht geboten.