

## Produkte

Sommertrüffel \_\_\_\_\_  
(*Tuber aestivum*)

Datum \_\_\_\_\_

Preis \_\_\_\_\_

Burgundertrüffel \_\_\_\_\_  
(*Tuber uncinatum*)

Datum \_\_\_\_\_

Preis \_\_\_\_\_

Wintertrüffel \_\_\_\_\_  
(*Tuber brumale*)

Datum \_\_\_\_\_

Preis \_\_\_\_\_

Trüffelbutter \_\_\_\_\_  
(mit *Tuber uncinatum*)

Datum \_\_\_\_\_

Preis \_\_\_\_\_

## Haltbarkeit

Trüffel können in Haushaltspapier gewickelt in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank 3–5 Tage gelagert werden.

Trüffelbutter oder Trüffelrahm kann tiefgekühlt bis 3 Monate aufbewahrt werden.

Trüffelravioli können bis 3 Monate tiefgekühlt werden.

Aufgetaute Trüffelprodukte müssen innerhalb 1–2 Tagen konsumiert werden.

## Kontakt

Das Team Linth-Trüffel erstellte im Jahr 2014 die Plantage in Neuhaus SG und erwartet ab 2022 die ersten Burgundertrüffel. (*Tuber uncinatum*)

Bis zur ersten Ernte suchen wir in der freien Natur nach Trüffeln.

Während der Trüffelsaison bieten wir Vorträge mit Degustationen an.

info@linth-trueffel.ch  
www.linth-trueffel.ch



# Hinweise

## Geschmackserlebnis

- Der unbeschreibliche Duft des Trüffels kann nur mit Fett als Geschmacksträger in die Speisen gebracht werden
- Meistens wird dazu Butter, Rahm, Mascarpone, Eigelb oder ein neutrales Öl verwendet.
- Trüffelprodukte mit Fett als Geschmacksträger müssen in 1–2 Tagen konsumiert werden, andernfalls müssen sie tiefgekühlt gelagert werden.
- Der Trüffel eignet sich selber nicht zum tiefkühlen, weil er beim Auftauen die Konsistenz verliert.

## Temperatur

- Sommer- und Burgundertrüffel (*Tuber aestivum*, *Tuber uncinatum*) verlieren ab 60° Celsius den Geschmack, darum Trüffel immer am Schluss unter die fertigen Speisen geben.
- Wintertrüffel (*Tuber brumale*) darf auf 70° Celsius erwärmt werden, damit das Trüffelaroma hervortritt.

## Trüffelöl

- Trüffelöl, hergestellt aus Trüffeln, ist nicht haltbar. Für den Handel wird es künstlich hergestellt aus Inhaltsstoffen wie Dithiapentan oder Trithiaheptan und hat geschmacklich nichts mit frischen Trüffeln zu tun.
- Zum sofortigen Gebrauch kann Trüffelöl selber aus einem neutralen Öl und etwas Trüffel hergestellt werden. Mit etwas Salz abschmecken.

## Trüffelqualität

- Trüffel sollen erst vor der Verwendung unter fließendem Wasser mit einer kräftigen Bürste gereinigt werden.
- Wir schauen jeden Trüffel sehr genau an, schneiden ihn mit dem Trüffelhobel zur Beurteilung an. Trotzdem kann es vorkommen, dass ein Würmchen im Trüffel übersehen wurde. Das kann herausgeschnitten werden und hat keinen negativen Einfluss auf die Qualität des restlichen Trüffels. Andernfalls ersetzen wir den schadhaften Trüffel.

# Rezepte

## Trüffelbutter

- 30% Trüffel, 70% Biobutter
- Biobutter schaumig rühren und leicht salzen
- Trüffel fein hobeln und unter die Butter heben
- 1–2 Std ziehen lassen
- Sofort verwenden oder bis 3 Monate tiefgefrieren

## Trüffelrahm

- 30% Trüffel, 70% Biorahm
- Biorahm leicht salzen
- Trüffel auf der Bircherraffel reiben und unter den Rahm heben
- 1–2 Std ziehen lassen
- Sofort verwenden oder bis 3 Monate tiefgefrieren

## Trüffelkäse

- Einen milden/rahmigen Weisseschimmelkäse mit der Schnur in 3 Scheiben schneiden
- Die beiden Schnittflächen fächerartig mit gehobeltem Trüffel belegen und wieder aufschichten
- 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen
- Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur kommen lassen

## Trüffeleier

- Frische Eier zusammen mit Trüffeln für 2–3 Tage in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank lagern
- Das Eigelb nimmt durch die Schale den Trüffelgeschmack auf
- Serviervorschläge: 3 Minutenei, Rührei, pochiertes Ei
- Mit frischem Trüffel garnieren

## Trüffelrahmsaucen

- Rahmsaucen allgemein oder Weissweinsaucen mit Crème fraiche können am Schluss mit Trüffelbutter aromatisiert werden.

# Rezepte

## Pasta mit Butter oder Rahm

- Pasta mit grosser Oberfläche (zB.Fusilli, Riccioli etc) al dente kochen, abgiessen und zurück in die Pfanne geben.
- Trüffelbutter/Trüffelrahm dazu geben und schwenken, bis die Pasta alles aufgenommen hat.
- Als Garnitur im Teller ein paar frische Trüffel darüber hobeln.

## Pasta mit Öl

- Qualitativ hochwertiges Pflanzenöl in einen vorgewärmten Suppenteller geben.
- Trüffel ins Öl hobeln.
- Pasta darüber geben und mit etwas Sbrinz-Käse abrunden.

## Ravioli

- Mascarpone oder Ricotta leicht salzen und 20% Trüffel mit der Bircherraffel dazu reiben, etwas ziehen lassen.
- Ravioli füllen und kochen oder bis 3 Monate tiefkühlen.
- Tiefgekühlte Ravioli direkt ins kochende Wasser geben.
- Vor dem Servieren mit Trüffelbutter verfeinern.

## Risotto

- Risotto al dente kochen.
- Vor dem Servieren etwas Trüffelbutter unterziehen und mit gehobeltem Trüffel garnieren.

## Weitere Varianten

- Trüffelbutter auf einem Stück Baguette.
- Trüffel mit Kartoffelstock, Gschwellti, Polenta, gebratene Marroni etc.