

Auf der Jagd nach der schwarzen Knolle

Engel ist mit seinen Lagotto-Hunden der Burgundertrüffel auf der Spur. In der Schweiz wird die Suche nach dem unterirdisch wachsenden Edelpilz immer beliebter.

Die jungen, wolligen Lagotto-Hunde springen übermütig aus dem Auto, spürten in den Wald und schauen bechehnd zurück, ob ihr Herr und Meister endlich zur Stelle ist. Ueli Engel (60) aus Biel, Besitzer und Züchter der quirligen Vierbeiner, ist heute auf Trüffelsuche. Die Gegend am Fusse des Juras ist bestens dafür geeignet.

Bereits scharren Carla und Stella aufgeregt in der Erde. «Jetzt muss alles schnell gehen, sonst füttern die Hunde ihre Trüffel selbst», ruft Ueli Engel «Saisenküche»-Köchin Andrea Pistorius zu. Er läuft sofort los und schiebt seine Hunde sanft zur Seite. Von Hand gräbt er die lockere Erde auf und hält die ersten Trüffel in die Höhe. «Habt ihr gut gemacht», lobt er seine Lagottos.

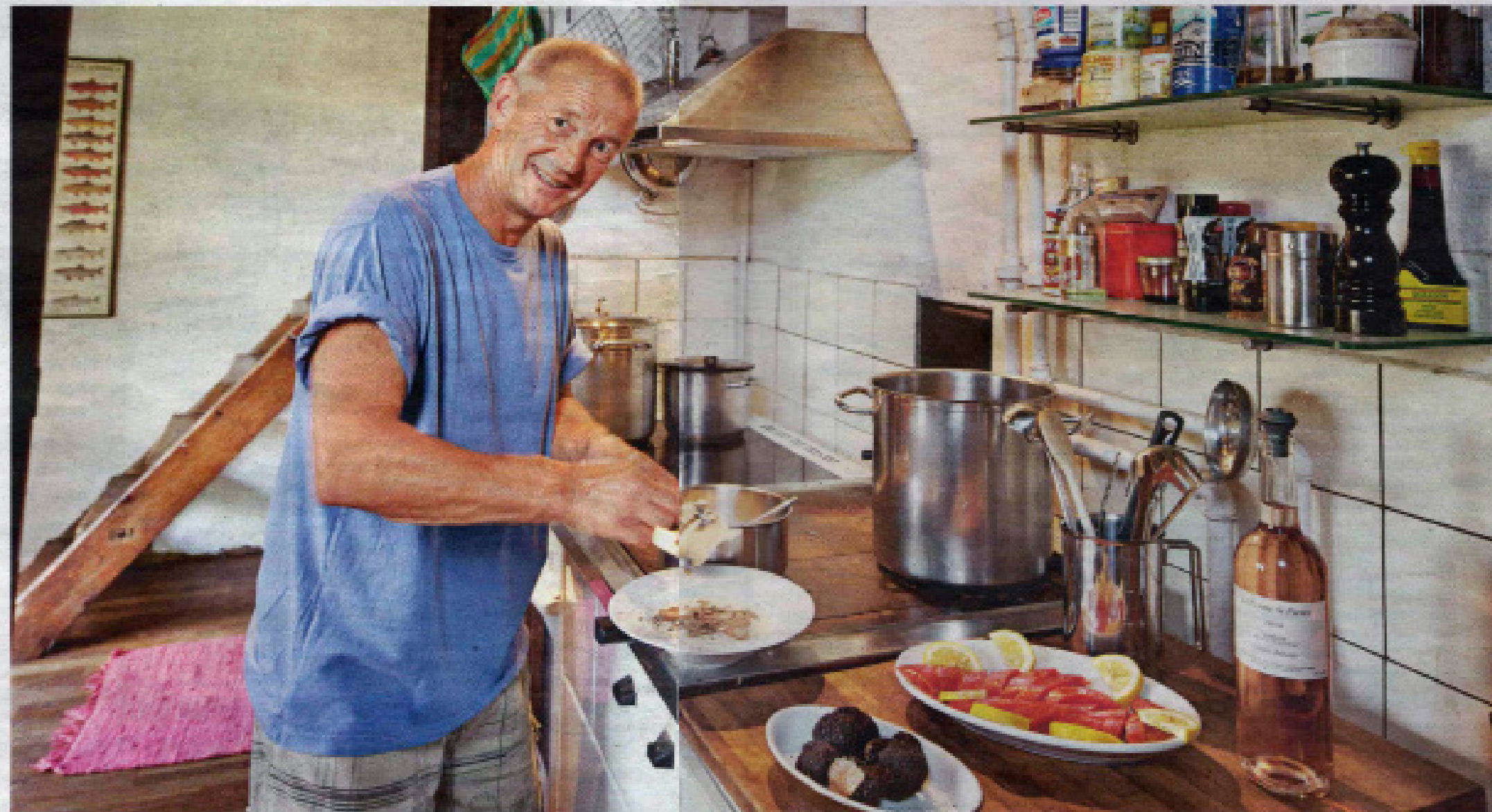
Der Lagotto Romagnolo wurde einst als Wasserhund gezüchtet, der für die Jäger die Blässhöhner aufjagte und die erlegten Vögel apportierte. Heute wird die Hundenasse vor allem für die Trüffelsuche eingesetzt.

Trüffel? In der Schweiz? Genau, in unseren nördlichen Regionen wächst die Herbst- oder Burgundertrüffel (*Tuber uncinatum*). Nicht zu verwechseln mit den teuren Alba- und Périgordtrüffeln. «Sie unterscheiden sich auch im Geschmack», erklärt uns Ueli Engel, Vizepräsident und Gründungsmitglied der Schweizerischen Trüffelvereinigung.

Kein schneller Reichtum mit der Burgundertrüffel

Die Alba- oder Piemonttrüffel, auch Königin der Trüffel genannt, riecht intensiv nach Knoblauch und Schalotten. Ihr Aroma verflüchtigt sich beim Kochen. Deshalb wird sie erst am Schluss über die fertigen Gerichte gehobelt. Die Burgundertrüffel sind im Geschmack und Geruch leicht haselnussartig und erdig.

«Vom Trüffelsuchen wird man nicht reich, jedenfalls nicht schnell», erklärt der gelernte Eisenwarenhändler, Hobbylandwirt, Alpkäser, Ex-Beizler und passionierte Lachsfischer. «Ich habe mit einem Bauern aus der Gegend Biel eine Trüffelplantage aufgebaut, die in acht bis zehn Jahren hoffentlich reichlich Ernte bringt.» Dafür wurden Jungbäume, wie



Oben: Ueli Engel hobelt die Burgundertrüffel über die Kartoffelsuppe. Danach darf beim selbst gefangenen Sockeye-Lachs zugegriffen werden.

Ganz links: Sobald ein Lagotto die Trüffel in die Schnauze kriegt, ist es zu spät. Die Hunde lieben diese Delikatesse.

Links: Die grösste Burgundertrüffel, die Ueli Engel aufspürte, wog 720 Gramm.



Kochen mit der «Saisenküche»
«Saisenküche»-Köchin Andrea Pistorius das erste Mal mit auf Trüffelsuche. Die Burgundertrüffel wird auf ihre Qualität überprüft und für gut empfunden.

Aufgetischt

- Was haben Sie immer auf Vorrat?
Genügend Auswahl, um sport Gäste zu verwöhnen.
- Wie oft kochen Sie pro Woche?
Je nach Zeit und Laune, meistens aber täglich.
- Kochen ist für Sie ...
... eine notwendige Routine, die aber mit ein wenig Fantasie und Inspiration immer wieder Überraschungen hervorbringt.
- Was würden Sie nie essen
Lebensmittel, die einem Bauchschmerzen bereiten.
- Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?
Mit Personen meiner allerliebsten grossen Familie oder guten Freunden.

Linde, Hainbuche oder Haselstaude, mit den Sporen der Trüffel geimpft und in kalkhaltigen Boden eingesetzt. Nun heisst es: warten!

«Ich warte jetzt nicht mehr», sagt Andrea Pistorius entschlossen, «ich will mit der Burgundertrüffel kochen!» Sie schält, kocht und passiert die Kartoffeln, und schon ist das Süppchen nahezu fertig. Noch ein wenig köcheln lassen. Da bleibt Zeit zum Plaudern.

Ueli Engels grösste Trüffel wog 720 Gramm

Ueli Engel, dem hermslärmigen, charmannten Typ, hört man einfach gerne zu. Stolz erzählt er uns vom Fund seines grössten Burgundertrüffels: «Vor einigen Tagen war ich mit Carla und Stella am Jurasüdfuss unterwegs. Plötzlich scharren die Lagottos aufgeregt in der Erde. Ich grub ein 50 Zentimeter tiefes Loch und fand dort einen 720 Gramm schweren *Tuber uncinatum*. Äusserst selten», so der Trüfflexperte Ueli. «Wie teuer ist Burgundertrüffel?», will Andrea Pistorius wissen. Ueli Engel verkauft sie in seinem Geschäft, das er mit seiner Frau Susan in der Bieler Altstadt betreibt, für 600 bis 700 Franken pro Kilo. Nichts im Vergleich zur teuren Albatrüffel, die 4000 bis 8000 Franken kostet.

Das Trüffelsuchen ist weit mehr als eine banale Sache nach einem stinkenden Pilz. Es ist eine Leidenschaft, die immer mehr Schweizer erfasst. Doch das fachgerechte Suchen und Ausgraben der Trüffel will gelernt sein. Darum wurde die Schweizerische Trüffelvereinigung gegründet, die Interessierten Infos oder Kurse anbietet. Am Samstag, 8. Oktober 2011, findet der erste Bieler Trüffelmarkt statt. Ueli Engel wird mit weiteren Trüffelsuchern die Ausbeute der letzten Wochen anbieten.

Während der Wintermonate trifft man Ueli Engel mit den Lagottos übrigens in Südfrankreich an. Immer auf der Suche nach der schwarzen Knolle.

Text Heidi Bacchilega
Bilder Jorma Müller

Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel



ZUTATEN

- 1 kleiner Zweig Salbei
- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- Salt
- 5 dl Kalbsfond
- 50 g Butter
- 1/4 dl Rahm
- 1/2 dl Sherry
- Muskatnuss
- Pfeffer
- 1 frischer Trüffel, z. B. Sommertrüffel oder Burgundertrüffel

Zubereitung

1 Vom Salbei einige kleine Blättchen für die Dekoration beiseite stellen. Kartoffeln in Stücke schneiden und in Salzwasser mit den restlichen Salbeiblättchen gar kochen. Abgessen und abtropfen lassen. Salbei entfernen. Kartoffeln noch heiss durch das Pässe-vite in die Pflanne treiben.

2 Kalbsfond aufkochen. Mit Butter, Rahm und Sherry zum Kartoffelpüree geben. Suppe erhitzen und mit einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Kurz vor dem Servieren Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. In Teller verteilen. Trüffel mit Trüffelhobel direkt auf die Suppe hobeln und mit Salbeiblättchen garnieren.

Tipps: Zur Veredelung der Kartoffelschaumsuppe anstelle von frischem Trüffel Trüffel-Tapenade, eingelegten Trüffel oder Trüffelöl verwenden.

Vorspeise für 4 Personen.

Zubereitung ca. 35 Minuten.
Pro Person ca. 11 g Eiweiss, 25 g Fett, 25 g Kohlenhydrat
1600 kJ/380 kcal

Chinesische Trüffel

Gemäss einem Bericht der Wissenschaftszeitung «Spektrum der Wissenschaft» sehen die wertvollen schwarzen Perigordtrüffel den minderwertigen Schwarzen Chinatrüffeln aus dem Himalajagebiet fast zum Verwechseln ähnlich. Die Chinatrüffel nimmt den Duft an, wenn man französische Perigordtrüffel untermischt. Wissenschaftler deckten heute durch Erbgutanalysen solche Betrügereien auf, damit die echten Trüffel auch echt bleibt.



Piemonttrüffel

Die Piemonttrüffel (Albatrüffel) hat ein weisslich marmoriertes Fleisch, ist unregelmässig in der Form und überzeugt mit einem ausgezeichneten Aroma. Sie kommen nur in Norditalien, Serbien und Kroatien vor. Der hohe Preis und der einzigartige Geschmack machen die weisse Trüffel zum kostbarsten Pilz. Fein gehobelt für Risotto oder Teigwarengerichte, rohe oder sautierte Trüffelscheiben für Salatkreationen. Herrlich!

Sommertrüffel

Sommertrüffel haben eine warzenartige Aussenhaut, und die gelblich-braune Trüffel ist von weisslich-grauen Adern durchzogen. Sie ist die am weitesten verbreitete europäische Trüffelsorte und eignet sich bestens zum Würzen und Veredeln von Teigwarengerichten, allerdings mit schwächerem Aroma als die echten Trüffel, dafür aber erschwinglich im Preis. Der Geschmack der Sommertrüffel ist angenehm nussig.



Perigordtrüffel

Die bekannteste schwarze Trüffel ist die Perigordtrüffel. Im Gegensatz zu den anderen Pilzen können Trüffel roh und kurz gegart oder kurz in Butter geschwenkt verwendet werden. Sie schmecken fantastisch als Einlage in Saucen, Suppen, Farcen oder als Dekor für warme und kalte Speisen. Die Trüffel aber erst ganz kurz vor dem Servieren beigeben und nicht kochen. Perigordtrüffel sind sehr aromatisch. Sie wachsen unter verschiedenen Laubbäumen in Kalkböden.



TIPPS & TRICKS

Trüffel isst man am besten **gleich frisch**.

Trüffelkennner raten übrigens von der Lagerung in einem gefüllten Glas mit Risotto-Reis ab. Der Reis wird zwar herrlich aromatisiert, aber er entzieht den Trüffeln Feuchtigkeit. Sie können Trüffel aber gut tiefgefrieren.

Wie alle Pilze sollte man Trüffel **nicht waschen**, sondern mit einer Zahnbürste sorgfältig die Erde abbürsten.

Wer keinen Trüffelhobel hat, der kann auch mit dem **Kartoffelschäler** feine Scheiben hobeln.



Food-Redaktorin Inja Leissing

Delikatesse aus der Erde

Trüffel gehören zu den teuersten Spezialitäten der Welt. Liebhaber ihres exquisiten Geschmacks sind bereit, ein kleines Vermögen für sie auszugeben. Unsere Food-Redaktorin verrät die Unterschiede.

Wo sich kleine Wichtel und Feen wohlfühlen, wachsen auch geheimnisvolle Trüffel. Eine Spezialität, die nicht nur von uns Menschen mehr als geschätzt wird. Auch die Tierwelt bedient sich der köstlichen Knollen.

Die Farben der Pilzknollen variieren von Weiss, Gelblichbraun, Schwarz über Braunrot bis Violett-schwarz. Die Delika-

tiefen als 30 Zentimeter. Für die erfolgreiche Suche setzte man früher eigens dafür abgerichtete, weibliche Schweine ein. Heute spüren entsprechend dressierte Hunde (siehe auch Saisonküche, Seite 86) die unterirdischen Objekte der Begierde auf.

Die Trüffelhande eignen sich besser als die Schweine, weil sie den Fund nicht ganz so schnell fressen, dem Wurzelwerk

leichter zuzugeln sind. Man unterscheidet zwischen schwarzer, weisser und der Sommertrüffel.

Gourmets lassen sich diese Besonderheit etwas kosten

Im Gegensatz zu Zuchtpilzen, die relativ günstig zu kaufen sind, haben Wildpilze wie beispielsweise Steinpilze und Morcheln bereits einen stolzen Preis, der von

frage in astronomische Höhen. Gourmets greifen für den Genuss dieser besonderen Pilze mit dem intensiven Duft und würzig-erdigen Aroma tatsächlich tief in die Tasche. Die besten Trüffel (dies hängt natürlich von den aktuellen Funden und der Nachfrage ab) erzielen Kilopreise von einigen tausend Franken, an der Spitze stehen die Albatrüffel.

Auch für die schwarze Perigordtrüffel, Wintertrüffel, Burgunder- und Herbsttrüffel, schwarze Sommertrüffel und die Bianchetto-Trüffel (kleiner, weisser Frühlingstrüffel aus Italien) zahlen Feinschmecker ebenfalls schwindelerregende Preise. Um einlages günstiger sind allerdings chinesische Trüffel, sie sind aber im Geschmack eher fad.

Wer sich die «echte» Kostbarkeit leisten kann, erlebt tatsächlich einen Genuss der Extraklasse. Damit sich bei der Zubereitung der Geruch der Trüffel voll-

ständig entfaltet, braucht es einen Geschmacksträger, wie zum Beispiel Butter oder Eigelb. Praktisch alle Profiköche und Gourmets bevorzugen eine möglichst einfache Art der Zubereitung.

Kartoffeln und Trüffel sind ein fantastisches Duo

Sie schwören auf Tagliatelle, Spaghetti, Risotto oder Spiegeleier mit hauchdünn gehobelten Trüffelscheiben. Natürlich passen dünne Scheiben der schwarzen Trüffel auch auf etliche Fleisch- und Fischgerichte, auf Salatkreationen oder in Butter geschwenkte Trüffelscheiben als Dekoration auf Gemüse – jedes Gericht wird mit dieser Delikatesse zum absoluten Hochgenuss.

Ganz fantastisch harmonieren Kartoffeln mit Trüffeln. Wie wärs also mit Kartoffeltörtchen mit schwarzer Trüffel? Das Rezept ist ganz einfach:

Für vier Soufflécöffchen braucht man sechs grosse Kartoffeln, etwas Butter, zwei Eier, drei Esslöffel geriebenen Parmesan, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und natürlich 60 bis 80 Gramm schwarze Trüffel. Dann die in Salzwasser weichgekochten Kartoffeln pürieren und mit Butter, den Eiern, dem Parmesan mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Vier kleine Ofenfüßchen mit Butter austreichen, die Kartoffelmasse darin verteilen und sanft festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer die Törtchen vom Förmchenrand lösen. Auf vorgewärmte Teller anrichten und den schwarzen Trüffel hauchdünn darüberhobeln.

Ein wahrhaft einfaches, aber göttliches Essen! Sie werden begeistert sein.