



Trüffel



Von den großen Unterschieden zwischen den weißen und den schwarzen Pilzen, von perfekten Harmonien mit winterlichen Gemüsen und kleinen Pannen bei der Trüffelerzeugung.

Lange Zeit fristete die schwarze Trüffel außerhalb Frankreichs ein Schattendasein. Vor allem in München als nördlichster Stadt Italiens war die weiße Alba-Trüffel weitaus beliebter als der schwarze Diamant aus dem Périgord. So schoben unwissende Gäste im Tantris die schwarzen Trüffelscheiben gerne an den Tellerrand. Zum Glück haben sich die Zeiten geändert.

Im Grunde kann man weiße mit schwarzen Trüffeln nicht vergleichen. Die weiße Trüffel wird nur roh verwendet. Bereits kleine Mengen genügen, um ein Gericht mit ihrem intensiven, knoblauchartigen Geruch zu parfümieren. Ein Aroma, das auf ungeübte Nasen leicht abstoßend wirken kann. Einmal erwartete ich eine Lieferung weißer Trüffeln per Bahnexpress, als eine Dame vom Zugunternehmen anrief: „Holen Sie sofort Ihre Pilze ab! Die stinken schon!“ Anders hingegen verhält es sich bei der schwarzen Trüffel, die zwischen Januar und März ihren optimalen Reifegrad erreicht. Da ihr Odeur wesentlich milder ist, muss sie ein Gericht in der richtigen Menge beherrschen. Sie schmeckt roh und gekocht.

Schwarze wie weiße Trüffeln passen wunderbar zu Eierspeisen aller Art – zum Beispiel *Eier im Gelée* mit Périgord-Trüffel und Gänseleber. Die schwarze Trüffel im Speziellen harmoniert perfekt mit winterlichen Gemüsen wie Artischocken, Schwarzwurzeln, Topinambur oder belgischem Chicorée. Sie ist ein galanter Begleiter zu Fisch, Geflügel wie Bressehuhn oder Kalbsbries. Ein großer Hit im Restaurant Aubergine war meine Selleriesamtuppe mit Périgord-Trüffel. Ein Klassiker ist das „Filetsteak Rossini“ mit gebratener Gänseleber und reichlich *Tuber melanosporum*.

Bei schwarzer Trüffel in Verbindung mit Alkohol (Champagner, Madeira, Sherry) rate ich zu dezenter Zurückhaltung mit der Flasche. Hausverbot in meiner Küche hat Trüffelöl. Die ätherischen Öle dieses vermeintlichen Gourmetprodukts wirken auf Gerichte wie ein kulinarischer Tsunami. Ebenso bin ich kein Fan von Trüfflersatzmasse, die in Leberwurst, Pasteten und Terrinen zu finden ist. Da klatscht höchstens der Geldbeutel des Metzgers.

Eine meiner schlimmsten Trüffelpannen leistete ich mir während meiner Zeit bei Paul Haeberlin: Fürst Rainier von Monaco war mit seiner Entourage zu Gast. Doch statt der bestellten zehn schwarzen Trüffeln hatte ich nur neun gemacht. Vor Scham hätte ich mich am liebsten wie eine Trüffel tief in der Erde vergraben.