#Aufgetischt #Nah

Wenn der Trüffel mit den Anchovis

Derzeit ist Saison für weissen Trüffeln. Wie entfalten die extravaganten Knollen ihren Geschmack am besten? Bei einem Tanz mit Butter und Anchovis.

5. Januar 2021 • Von Christian Bauer

Er ist die Diva unter den Lebensmitteln: der weisse Trüffel. Geheimnisvoll, wählerisch und exzentrisch. Und wenn sich die Diva für einen Auftritt entscheidet, tut sie das mit der nötigen Grandezza: Wer dieser Tage in einem Ristorante im Piemont (oder sonst einem Sternehaus im Rest der Welt) eine Carne Cruda (Tartar) oder Tagliatelle con Tartufo bestellt, dem wird die edle Knolle auf einem silbernen Teller kredenzt.

Liegt das an dem Preis von mehreren tausend Franken pro Kilogramm? Sehr wahrscheinlich. Exklusivität fordert immer auch die gebührenden Riten.

Schlussendlich aber gründet die Huldigung für diesen an sich unscheinbaren, grau-gelblichen Klumpen in seinem Duft und Geschmack. Wer sich einen weissen Trüffel unter die Nase hält, der wird mit einem Geruchsmelange beglückt, welches nicht nur das Geruchszentrum erregt. Da erspürt man Noten von Erde, Knoblauch, einen Hauch Honig und eine ferne Ahnung von Petrol – aber schlussendlich versage hier die Begriffe. Den Duft muss man erfahren. Ebenso wie den Geschmack, der bei den weissen Trüffeln, dezenter daherkommt als der Geruch.

Foto: TravelBistro

Die gute Nachricht: Während man für eine kleine Knolle, die für ein Diner mit Freunden ausreicht, schnell mal 200 Franken hinblättern muss, entfaltet ein Trüffel seinen besten Geschmack mit den banalsten Zutaten: Pasta, Butter, Sahne.

Gleichsam als ob die Diva keine anderen Stars neben sich duldet.

Das Rezept ist simpel: Rohe Trüffelscheiben werden auf Pasta mit einer Sahne-Butter-Sauce geraspelt – die Edelknollen entfalten ihren Geruch und Geschmack am besten in Verbindung mit Fett. Im Piemont, wo die weltbesten weissen Albatrüffel in den dichten Wäldern wachsen, kommt noch eine unerwartete Zutat in den Topf: Anchovis. Die gesalzenen und fermentierten Sardellen waren in der piemontesischen Küche schon immer Salz- und Geschmackslieferant – ähnlich wie Fischsaucen in der asiatischen Kochkunst. Beim Erhitzen lösen sich die kleinen Fische komplett auf und geben der Sauce, die zudem mit Parmesan angereichert ist, eine Komplexität, die man mit reinem Salz nicht hinbekommt. Darin Tagliatelle oder die dünnere piemontesische Variante Tajarin wenden und mit einigen dünnen Trüffelscheiben belegen, fertig ist der Orgasmus für die Zunge.

Tagliatelle con Tartufo – Zutaten für 4 Personen

Foto: TravelBistro

150 ml Vollrahm

150 ml Doppelrahm

50 gr. Butter

1 Eigelb

2 Anchovis

60 gr. Parmesan

Tagliatelle oder Tajarin

Weisser Trüffel (etwa 30 Gramm)

Tagliatelle con Tartufo – So wirds gemacht

Während die Pasta mit reichlich Salzwasser gar werden, die Sauce zubereiten. Dazu die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Anchovis dazugeben. Nachdem sich die Sardellen aufgelöst haben, Rahm, Doppelrahm und Eigelb unterrühren. Schliesslich den Parmesan untermischen. Noch einen kleinen Schuss Nudelwasser für die Sämigkeit dazugeben. Die fertige Pasta direkt aus dem Kochwasser untermischen und mit dünnen Trüffelscheiben belegen – fertig.

Die beschriebene Variante mit Doppelrahm und dem Ei ist eine rechte Kalorienbombe. Wer es puristischer mag, lässt beides weg.

Genuss-Tipp

Piemontesisches Essen für zuhause

Neu gibt es die Möglichkeit, piemontesische Gerichte tischfertig zu sich nach Hause liefern zu lassen. Möglich macht dies Chef Stefano Paganini vom Schlossrestaurant im Ortchen Magliano Alfieri. Auf der Webseite von Italian My Food kann man aus drei zusammengestellten Mehrgängern aussuchen. Die Gerichte werden von Paganini und seinem Team vorgekocht und in Gläsern verschickt. Nun muss man noch Pasta kochen und Antipasti, Saucen und Desserts aufwärmen – fertig ist ein Diner wie in einem italienischen Ristorante. Nebst einer vegetarischen Variante wird auch eine Genussbox mit Trüffeln angeboten. Ausserdem kann man auch sein individuelles Menü zusammenstellen.

Foto: TravelBistro

Christian Bauer

Jacqueline Straubhaar

Simone Wasserfallen

Simone Wasserfallen

TRAVELBISTRO TEAM

Christian Bauer

Jacqueline Straubhaar

Simone Wasserfallen

TRAVELBISTRO TEAM

Christian Bauer

Jacqueline Straubhaar

Simone Wasserfallen

TRAVELBISTRO TEAM

Christian Bauer

Jacqueline Straubhaar

Simone Wasserfallen