



Von Georg Hoffelner

EINFACH ESSEN.
Wenn Herumschnüffeln zu ausgesprochen aromatischen Erlebnissen führt.
HEUTE: Trüffel



Knollen-Schatz aus dem Garten

Hündin Camou erschnüffelt direkt im Garten von Falter-Ego-Weinmacherin Gabriele Blaschitz Burgundertrüffel. Kehlberghof-Küchenchef Hermann Ortner freut sich und verrät sein herrlich einfaches Trüffel-Ei-Rezept.

Folgende Schilderung fällt unter die Kategorie „Geschichten, die mir sowie so keiner glaubt“. Der Plan: mit der unter Knollenfreunden bekannten Biologin Gabriele Sauseng und ihren Spürnasen auf Trüffeljagd zu gehen. Startpunkt: die Gegend rund um die Weinberge am Grazer Kehlberg. Gerüchteweise wurden hier bei Falter-Ego-Weinmacherin Gabriele Blaschitz schon Edelknollen gefunden. Zudem wird im wenige Meter entfernten Kehlberghof kreativ aufgekocht.

Das Setting passt, also gleich der Nase nach. Der Hundenasen wohlgeriebt. Doch wie befürchtet: Nach ausgiebigem Rundgang bleibt das Hochleistungsorgan von Hündin Camou sauber und unsere Taschen leer. Doch der Tüchtigen Glück: Beim Zusammenpacken des Equipments im Blaschitz-Garten wird Camou auf einmal unruhig. Und findet nicht nur eine, sondern gleich drei herrliche Burgundertrüffel. „Es wundert mich aber nicht“, freut sich Biologin Sauseng, denn „es ist der Bereich hier unter dieser Linde

viel feuchter als der Boden im Wald, den wir gerade durchsucht haben!“

Die Suche nach Trüffeln ist eine komplexe Tätigkeit, sie benötigt viel Erfahrung und Vorsicht. Wie etwa das Wissen, dass eine gewisse Feuchtigkeit des Waldes gegeben sein sollte. Das vereinfacht die Geruchssuche für den Hund. Kalkhaltige Böden braucht die Edelknolle genauso wie Wirtspflanzen. Also etwa Bäume wie Haselnuss, Hainbuche oder auch Linde.

Der Unterwelt-Pilz hat eine bis in die Anfänge der Kulinarik reichende Küchengeschichte und ist bis heute aus der Haute Cuisine nicht wegzudenken. Natürlich ist ein so intensiver Geschmack nicht jedermanns Sache, aber versucht sollte man ein Trüffelgericht auf jeden Fall einmal haben.

Das sieht auch Kehlberghof-Küchenchef Hermann Ortner so. Im etablierten Grazer Restaurant stehen in der Trüffelsaison immer passende Gerichte auf der Karte. „Trüffel haben ein sehr

VIDEO

QR-Code scannen und den verrückten Trüffelrundflug miterleben!



dominantes Aroma. Daher ist es bei der Wahl des Rezeptes entscheidend, möglichst einfache Gerichte mit wenigen Zutaten auszusuchen“, erklärt der Experte. Damit das volle Aroma des Trüffels verstärkt wird, braucht es einen Geschmacksträger. „Optimal eignen sich dafür fettbasierte Lebensmittel wie Butter und Sahne.“ Oder ganz besonders elegant: Olivenöl.



Top: Die Kombination aus Trüffel, Püree und Ei



Kehlberghof-Küchenchef Hermann Ortner
NADIA FUCHS (S), ADOBE STOCK



Hündin Camou – anfangs ohne Glück im Wald findet sie im Garten von Gabriele Blaschitz drei Burgundertrüffel. Kehlberghof-Chef Michael Winkler und Biologin Gabriele Sauseng freuen sich mit

Trüffel-Ei für 4 Personen

Für das Trüffel-Ei
4 Stück frische Bio-Freiland-Eier, Essigwasser zum Pochieren
Die Eier im kochenden Essigwasser pochieren.

Für das Püree
150 g Erdäpfel mehlig geschält, 50 g Milch, 80 g Butter, Salz, weißer Pfeffer
Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, in der heißen Milch passieren und mit kalter Butter, Salz und Pfeffer glatt rühren.

Für den Trüffelschaum
20 g Butter, 15 g Trüffel, Wermut, Madeira, 100 g Sahne, 100 g Milch, Salz, weißer Pfeffer
Die Butter in einem Topf bräunen, den Trüffel kurz mitrösten, mit Wermut sowie Madeira ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Sahne und Milch auffüllen und abschmecken.

Für den Spinat
100 g Blattspinat, 10 g Butter, Salz

Die Butter bräunen, den Spinat kurz ansautieren und salzen.
Anrichten
Die pochierten Eier mit Mehl, Eier und Brösel panieren. Zwei Minuten im 180 °C heißen Fett backen. Püree auf einen Teller streichen, den Spinat darauf geben und mit der geschäumten Trüffelsoble garnieren. Das gebackene Ei daraufsetzen. Frische Trüffel nach Belieben darüber hobeln.

Internationaler Trüffelmarkt

Der Grazer Trüffelmarkt mit zahlreichen internationalen Ausstellern findet vom 24. Oktober bis 4. November 2023 im Paradeisshof jeweils von 10.30 bis 18.30 Uhr statt.
Achtung: Geschlossen allerdings am 26. und 29. Oktober bzw. am 1. November 2023!