



Linguine mit schwarzen Trüffeln

Zutaten für zwei Personen

300 g Linguine aus Hartweizen
2 Esslöffel Schmand oder Crème fraiche
1 Esslöffel frisch geriebener Parmesan
35 g schwarze Perigord-Trüffel
ca. 50 g Butter
Meersalz

Zubereitung:

Von dem Trüffel mit einem Trüffel-hobel oder einem sehr scharfen Gemüsehebel etwa ein Drittel in zwei Millimeter dicken Scheiben abhobeln.

Diese Scheiben mit einem scharfen Messer fein hacken und in der flüssi-

gen Butter bei mittlerer Hitze heiß werden und zehn Minuten darin ziehen lassen.

Die Linguine al dente kochen, anschließend in einem Sieb mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Nun die Linguine in einem Topf mit der Crème fraiche vermischen, den Parmesan einrühren und zum Schluss die Trüffelbutter dazugeben und weiter verrühren.

Noch einmal richtig heiß werden lassen und eventuell etwas salzen. Die Linguine dann auf vorgewärmten Tellern servieren und am Tisch den restlichen Trüffel so dünn wie möglich darüber hobeln.

GENIESSEN

Schwarze Trüffel mitten im August

Der Kölner Thomas Wieker importiert echte Winter-Trüffel aus Australien

VON HELMUT GOTE

Trüffel im Sommer? Da wird der Feinschmecker natürlich erst einmal misstrauisch, denn Sommertrüffel gehören nicht zu den erstklassigen Sorten. Im Gegenteil: Die Sommertrüffel, die meist aus Umbrien oder China stammen, schmecken auf der subjektiven Geschmacksskala nur von nach nichts bis nach gar nichts. Wenn die trotzdem zurzeit in vielen Lokalen angebotenen getrüffelten Pasta- oder Gemüse-Gerichte doch irgendwie nach Trüffel zu schmecken scheinen, dann hat das weniger mit dem natürlichen Aroma der teuren Edelknolle zu tun, als vielmehr mit den lebensmitteltechnologisch hergestellten Aromen von Trüffelöl. Das ist zwar auch nicht gerade billig, aber immer noch viel günstiger als das Original. Was bei diesem vordergründig penetrant schmeckenden Produkt auf der Strecke bleibt, ist jede Feinheit des subtil facettenreichen Spektrums, das die natürlich geernteten Knollen aufweisen.

Die australischen Trüffel, die der Kölner Importeur Thomas Wieker zusammen mit seiner australischen Frau Elizabeth aus Down Under importiert, sind allerdings in jeder Hinsicht eine Besonderheit: Es sind echte schwarze Winter-Trüffel, Tuber Melanosporum, die – viel bekannter als französische Perigord-Trüffel – als beste schwarze Sorte überhaupt gelten. Dass sie nun bis Ende August Saison haben, liegt einfach daran, dass auf der anderen Seite der Erdkugel gerade die kalte Jahreszeit herrscht. Dass sie im Südwesten Australiens überhaupt wachsen, hat mit einer Geschäftsidee zu tun, die darauf basiert, dass europäische Trüffel immer knap-

per und gleichzeitig immer begehrter, also auch teurer werden. Vor fast 15 Jahren gründeten australische Investoren deshalb die Wine and Truffle Company in der Nähe von Manjimup, weil dort die klimatischen Voraussetzungen und der Boden ähnlich sind wie in Südfrankreich. Außerdem wachsen hier rund 13 000 Haselnussbäume und Eichen. Deren Wurzeln wurden mit den Sporen der Trüffel versehen, damit hier nach einigen Jahren die Knollen wachsen konnten. Nach der ersten kleinen Ernte im Jahr 2003 wurde im vergangenen Jahr schon mehr als eine Tonne Trüffel geerntet.

Nun sind die Hunde wieder unterwegs. Was sie in diesem Winter

bisher erschnüffelt haben, ist von herausragender Qualität, die manchmal nicht einmal die echten Perigord-Trüffel erreichen: Feste dunkle Knollen mit sehr klarer Marmorierung im Anschnitt, von intensivem Duft und mit dem typischen leicht erdigen Geschmack, der durch den Mund streift wie ein kräftiger Windstoß durch nasses Laub, um am Gaumen dann noch einige Momente nachzuschwingen. Es gibt sie in drei Qualitätsstufen, die sich aber nicht auf den Geschmack beziehen. Sie differenzieren nur, wie groß und unverseht die Knolle ist oder ob sie unterschiedlich große Schnitte hat. Für das Rezept oben reicht Second class aus.

Infos

Preise pro Gramm: Extra class 1,80 Euro, First class 1,70 Euro, Second class 1,50 Euro

Erhältlich bei: All-Australian & More, Severinskirchplatz 12,

