

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 22

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



◇◇◇◇◇◇ FEINSTE ◇◇◇◇◇◇

Trüffel

HAGEN GROTE – TIPPS & TRICKS WISSENSWERTES ZU TRÜFFELN

Deluxe Küche mit frischen Trüffeln

Ein Symbol feiner Küche sind für Geniesser seit der Antike die begehrten Knollen. Von über 30 in Europa heimischen Trüffelsorten sind für Gourmets nur zwei Sorten wirklich von kulinarischer von Bedeutung.

Albatrüffel oder weisser Trüffel

Dieser edelste Trüffel (Tuber Magnatum) wird hauptsächlich um das Städtchen Alba im italienischen Piemont gefunden. Sie ist von aussen nicht weiss, sondern eher ockerfarben bis grau. Nussfarben bis leicht rötlich schimmert ihr ebenfalls mit weissen Äderchen durchzogenes Fruchtfleisch. Preislich gehört sie zu den Teuersten Lebensmitteln überhaupt. In der Zeit ihrer optimalen Reife zwischen Oktober bis Ende Dezember wird sie zu Tagespreisen von € 3000 bis € 9000 je Kilo angeboten.

Perigord oder schwarzer Trüffel

Perigord-Trüffel (Tuber Melanosporum), die so genannten schwarzen Diamanten, sind am bekanntesten und am vielfältigsten zu verwenden. Allerdings kommen sie nicht nur aus Frankreich. Auch in Italien, rund um das Trüffelzentrum Norcia, werden sie gefunden. In neuester Zeit kommen sie auch in guter Qualität aus dem Nordosten Spaniens und sogar aus Westaustralien. Dieser tiefschwarze Trüffel mit schwarzvioletter Fruchtfleisch ist von weissen Äderchen durchzogen und verströmt einen intensiven Duft. Kaufen und verwenden sollte man Perigord-Trüffel nur in der Zeit ihrer optimalen Reife zwischen November und März. Sie sind je nach Marktlage und Angebot recht teuer. Ihr Tagespreis liegt aktuell (2017) zwischen € 1000 und € 5000 je Kilo.

Trüffeln kaufen

Bis zu 10 Sorten dürfen in Italien unter der Bezeichnung Trüffel angeboten werden. Nur die ersten beiden oben genannten Sorten sind für die feine Küche von kulinarischem Wert. Sogenannte Sommertrüffel (Tuber Bioti) oder Wintertrüffel (Tuber Brumale) und einige andere Sorten sind zwar preiswert, aber ihr Duft ist so schwach ausgeprägt, dass ihre Verwendung für erstklassige Trüffelgerichte nicht in Frage kommt.

Einzig entscheidend beim Kauf sind seriöse Angebote einer sicheren Einkaufsquelle. Privatkäufe auf einem Trüffelmarkt sind ohne hereingelegt zu werden unmöglich. Trüffeln für Hagen Grote kommen nach einer Bestellung innerhalb weniger Stunden absolut frisch per Luftfracht in Deutschland an und gehen am gleichen Tag per Express an den Kunden weiter.

Verwendung weisser Trüffel

Um das volle Aroma zu geniessen, müssen wertvolle weisse Trüffel für die gute Küche immer frisch und so schnell wie möglich verarbeitet sein. Weisse Trüffel sollten möglichst innerhalb von 5 Tagen nachdem sie ausgegraben wurden gegessen werden. Ihren geschmacklichen Höhepunkt erreicht sie nach drei Tagen, nach 10 Tagen hat sie 90 % ihres Duftes eingebüsst. Für die Zubereitung erst in lauwarmem Wasser kurz einweichen, dann unter fliessendem Wasser mit einer kräftigen Bürste säubern. Verbliebene Erdreste mit einem spitzen Messer aus Vertiefungen entfernen. Ihre Schale hauchdünn schälen und fein gehackt in Farcen, bei der Saucen- oder Suppenzubereitung verwenden. Weisse Trüffel möglichst nicht kochen. Ideal sind sie für die rohe Verwendung. Ihr intensivstes Aroma entwickeln sie frisch über ein warmes Gericht gehobelt. Je schlichter das Gericht, umso intensiver wirkt ihr einzigartiger Duft. Zum Beispiel frisch gehobelt über leicht gebutterter frischer Pasta, über Rühr- oder Spiegelei. Je Portion genügen dabei ca. 5 g frisch gehobelter weisser Trüffel.

Verwendung schwarze Trüffel

Länger als weisse Trüffel bleiben schwarze Trüffel bis zu 14 Tagen frisch. Optimal lagern schwarze Trüffel für eine spätere Zubereitung ungewaschen in täglich gewechseltes Papier eingewickelt im Kühlschrank. Verzichten sollte man auf die oft gemachte Empfehlung, Trüffel in Reis eingelegt aufzubewahren. Dabei verlieren sie rapide an Feuchtigkeit und Geschmack. Ebenso wie weisse Trüffel müssen sie gründlich gereinigt werden. Schwarze Trüffel können auch roh über Speisen gehobelt werden. Besser zur Geltung kommt ihr Geschmack jedoch in gekochten Zubereitungen. Bei der Zubereitung ist entscheidend, den Eigenge-

schmack schwarzer Trüffel zu erhalten und zu betonen. Also (ausser Knoblauch) keine anderen dominanten Gewürze verwenden. Dabei sollte allerdings auf eine geringe Gartemperatur geachtet werden. Optimal entwickeln schwarze Trüffel ihre Aromen schon bei 60–80 °C. Die aufbewahrten aromatischen Schalen lassen sich fein gehackt in Saucen oder Schmorgerichten verwenden. Vorzüglich eignen sie sich auch in gutes Olivenöl eingelegt zur Herstellung von selbst gemachtem Trüffel Öl.

Trüffelöl und Trüffelcarpaccio

Optimal sind frische Trüffel nur während der Saison. Bis zu 70% der Erntemenge werden frisch verkauft, 30 % konserviert. Allerdings ist bei Dosen-Trüffeln Vorsicht geboten. So bestehen 90 % der schwarzen Dosen-Trüffeln aus eingefärbten, minderwertigen Trüffelsorten. Sie sind ihr Geld nicht wert und schmecken absolut nach nichts.

Auch bei Trüffelölen gibt es enorme Geschmacks- und Qualitätsunterschiede. Einige wenige jedoch sind ausgezeichnet. So muss man auch ausserhalb der Saison nicht auf köstliche Trüffelgerichte verzichten. Hochwertige Trüffelöle und Trüffelcarpaccio sollten bei der Zubereitung nicht zu hoch erhitzt werden. So bleibt ihr angenehm intensives Trüffelaroma voll erhalten. Gerichte möglichst erst zum Schluss mit Trüffelöl und Trüffelcarpaccio veredeln.

Zubehör

Um feine Trüffelscheibchen oder Späne herzustellen ist ein Trüffelhobel wichtig. Angeboten werden sie aus Holz oder Edelstahl mit einer Wellenschliff-Klinge. Diese Spezialklinge schneidet die Trüffel ohne sie zu quetschen. Unterschiedliche Schnittstärken reguliert ein Seitenrädchen. Auch zum Schneiden eines anderen feinen Gemüsescheibchen eignen sich Trüffelhobel ausgezeichnet.



SELLERIE-TRÜFFEL-RAHMSUPPE MIT BLÄTTERTEIGHÄUBCHEN

Zutaten für 4 Personen

Sellerie-Trüffel-Rahmsuppe

1 kleine Sellerieknolle, etwa 350 g
Saft von 1 Zitrone
Salz
400 ml Geflügelfond
250 ml Sahne
Pfeffer
40 g schwarze Wintertrüffel
2 EL Butter
2 EL Madeira

Blätterteighäubchen

200 g TK-Blätterteig
1-2 Eigelbe, verquirlt

Ausserdem

ofenfeste Suppentassen

Zubereitung

Sellerie-Trüffel-Rahmsuppe

1 Die Sellerieknolle schälen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, um eine Verfärbung zu vermeiden. Sellerie im Dämpfeinsatz eines Topfes über Wasserdampf oder in Salzwasser (10 g Salz/Liter) gut weich garen. Abtropfen und ausdampfen lassen.
2 Selleriewürfel noch heiss im Mixer sehr fein pürieren. Durch ein nicht zu feines Sieb passieren und mit Geflügelfond und Sahne aufkochen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen.
3 Die Trüffel unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste gründlich säubern, trocken tupfen und dünn schälen. Die Schalen zum Aromatisieren eines anderen Gerichtes verwenden. Die geschälte Trüffel auf dem Trüffel-hobel in feine Scheiben hobeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Trüffelscheiben darin in 3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Schwenken knusprig braten. Mit Madeira ablöschen und in die Suppe geben.

Blätterteighäubchen

1 Blätterteig nach Packungsangabe auftauen. Ein wenig ausrollen und kreisförmige Deckel ausschneiden, die ein wenig grösser als die Suppentassen sind.
2 Die erkaltete Suppe in ofenfeste Suppentassen füllen. Erst unmittelbar vor der Fertigstellung die Blätterteigplatten dünn mit verquirltem Eigelb bestreichen und die Suppentassen damit fest verschliessen.

Fertigstellen und Anrichten

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Suppentassen im Ofen überbacken, bis der Blätterteig schön gebräunt und die Suppe wieder heiss ist.

Schnell & einfach

Einfacher ist es, die Blätterteighäubchen wegzulassen und die Suppe in vorgewärmten Tellern zu servieren. Statt frischer Trüffel lässt sich die Suppe auch mit fertigem Trüffel-Carpaccio aus dem Glas herstellen. Geben Sie einfach etwas Trüffel-Carpaccio mit einem Löffelchen Trüffelöl sowie etwas Madeira in die Suppe.

Anmerkung

Beim Verschliessen der Suppentassen ist es wichtig, dass die Tassen kalt sind und die Suppe nur noch leicht warm ist. Andernfalls würde der Blätterteigdeckel durch die Wärme nach innen durchhängen, eventuell reissen und kein schönes Häubchen bilden.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Trüffelcarpaccio

180 g Glas
Nr. 564Z01
Fr. 74,95
(416,39 CHF/kg)



Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
Fr. 15,95
(26,58 CHF/l)



Vario-Pürierstab

5 Gläser à 200 ml
5 Geschwindig-
keitsstufen
Nr. 386G01S
Fr. 99,95



TRÜFFEL-TÖRTCHEN AUF TRÜFFEL-EMULSION

Zutaten für 4 Personen

Trüffel-Törtchen

40 g frische schwarze Wintertrüffel
1 EL Butter
2 EL Portwein
4 beschichtete Timbale-Förmchen
Butter für die Förmchen
4 Eier
Fleur de Sel
Baguettescheiben

Trüffel-Emulsion

1 Ei
2 EL Madeira
3 EL Geflügelfond
50 ml Trüffelöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Trüffel-Törtchen

1 Die Trüffel unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste säubern, trocknen und sehr dünn schälen. Mit dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Trüffelschalen zum Aromatisieren eines anderen Gerichtes verwenden.
2 Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Trüffelscheiben darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten braten. Dann mit dem Portwein ablöschen und diesen fast vollständig verdampfen lassen.
3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Förmchen mit Butter austreichen.
4 Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen. Eiweiss in die Förmchen füllen und die Oberfläche glatt streichen. Jeweils 1 Eigelb in die Mitte gleiten lassen und den restlichen Eischnee als Haube auf die Förmchen verteilen. Die Törtchen im vorgeheizten Ofen 6 Minuten backen, dann herausnehmen.

Trüffel-Emulsion

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen. Mit Madeira, Geflügelfond und Trüffelöl im Mixer pürieren. Die Trüffel-Emulsion mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Trüffel-Emulsion auf Teller verteilen. Eischneetörtchen vorsichtig aus den Formen lösen und auf die Emulsion setzen. Die gebratenen Trüffelscheiben auf den Törtchen verteilen und alles mit wenig Fleur de Sel bestreuen. In Trüffelöl knusprig gebratene Baguettescheiben dazu reichen.

Schnell & Einfach

FrISCHE Trüffel durch Trüffel-Carpaccio aus dem Glas ersetzen. Die Trüffelscheiben abtropfen lassen. Das Trüffelöl auffangen und für die Trüffel-Emulsion sowie zum Braten der Baguettescheiben verwenden. Das Eischneetörtchen mit den abgetropften Trüffelscheiben belegen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Trüffelöl

Aus kostbaren
weissen Trüffeln,
100 ml
Nr. 840D03
ab Fr. 24,95
(249,50 CHF/l)



Vario-Pürierstab

5 Geschwindig-
keitsstufen
Nr. 386G01S
Fr. 99,95



Hagen Grote Hühnerfond

3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H05
Fr. 15,95
(26,58 CHF/l)



KARTOFFEL-TRÜFFEL-CAPPUCCINO

Zutaten für 4 Personen

Kartoffel-Trüffel-Süppchen

40 g frische schwarze Wintertrüffel
1 EL Butter
2 EL Madeira
1 Stange Lauch, nur der weisse Teil
100 g mehligkochende Kartoffeln
2 EL Olivenöl
½ l Geflügelfond
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Milchschaum

fettarme H-Milch

Zubereitung

Kartoffel-Trüffel-Süppchen

1 Die Trüffel unter fliessendem Wasser mit einer harten Bürste gründlich säubern. Trocken tupfen, hauchdünn schälen und mit dem Trüffelhobel in feine Scheibchen hobeln. Trüffelschalen für die Suppe beiseitestellen. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Trüffelscheiben darin 3 bis 4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten und mit Madeira ablöschen.
2 Lauch putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Stücke teilen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Lauch darin hell andünsten. Die Trüffelschalen, Kartoffelwürfel sowie den Geflügelfond zufügen. Auf kleiner Flamme 15 Minuten kochen.
3 Die Sahne einrühren, einmal aufkochen und die Suppe pürieren. Durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milchschaum

1 Für den Milchschaum heisse fettarme H-Milch (fettarme Milch wird besonders fest) mit dem Milchaufschäumer, der Dampfdüse einer Espressomaschine oder mit dem Schneebesens aufschäumen.

Fertigstellen und Anrichten

Fertigstellen und Anrichten
Das Kartoffel-Trüffel-Süppchen in Cappuccino-Tassen oder -Gläser füllen und auf jede Portion Trüffelscheibchen ein Häubchen aus Milchschaum setzen.

Schnell & einfach

FrISChe schwarze Wintertrüffel lässt sich durch Trüffel-Carpaccio (Trüffelscheiben in Trüffelöl eingelegt) aus dem Glas ersetzen. Die Trüffelscheibchen abtropfen lassen und das abgetropfte Trüffelöl zum Andünsten des Lauchs nutzen. Die Trüffelscheibchen zum Schluss mit dem Madeira in die fertige Suppe geben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Trüffelhobel
Edelstahlklinge von
0,2-3 mm einstellbar
Nr. 04H07
Fr. 64,95



Hagen Grote Trüffelcarpaccio
180 g Glas
Nr. 564Z01
Fr. 74,95
(416,39 CHF/kg)



Natives Olivenöl extra virgine
CA'N VEY
0,75 Liter Flasche
Intensive Fruchtaromen
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF/kg)



GRATINIERTE CHAMPIGNONS MIT TRÜFFEL-ZIEGENKÄSE-FÜLLUNG AUF ARTISCHOCKEN-CARPACCIO

Zutaten für 4 Personen

Gratinierte Champignons

12 gleich grosse Champignons
Olivenöl
Meersalz, Pfeffer

Trüffel

1 kleine schwarze Trüffel ca. 30 g
2 EL Butter
2 EL Portwein

Trüffel-Ziegenkäse-Füllung

1 Möhre
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
100 ml Geflügelfond
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
1 EL fein gehackte glatte Petersilie
120 g halbfester Ziegenfrischkäse (Rolle)
Crème fraîche

Artischocken-Carpaccio

8 mittelgrosse Artischocken
2 Zitronen
3 EL Olivenöl
Meersalz

Ausserdem

einige Blättchen glatte Petersilie

Zubereitung

Gratinierte Champignons

1 Von den Champignonköpfen die Haut abziehen. Die Stiele herausdrehen und für die Füllung beiseitelegen. Mit einem kleinen Messer die dunklen Lamellen auf der Unterseite der Champignonköpfe entfernen.
2 Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Die vorbereiteten Pilze mit der Oberseite nach unten in die Form setzen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl über die Pilze träufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C je nach Grösse 4 bis 6 Minuten vorgaren.

Trüffel

1 Die Trüffel unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste sorgfältig reinigen. Gut trocknen, hauchdünn schälen und mit dem Trüffelhobel in feine Scheiben hobeln. Die Schalen aufbewahren und zum Aromatisieren eines anderen Gerichtes verwenden.
2 In einer Pfanne die Butter aufschäumen und die Trüffelscheiben darin bei lebhafter Hitze 3 Minuten braten. Mit Portwein ablöschen und solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Trüffel-Ziegenkäse-Füllung

1 Die Möhre schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Möhrenwürfel darin hell andünsten.
2 Zwiebel schälen und ebenso wie die beiseite gestellten Champignonstiele in feine Würfelchen schneiden. Champignon- und Zwiebelwürfel zu den Möhrenwürfelchen geben und einige Minuten dünsten.
3 Mit Geflügelfond ablöschen und solange einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Gemüsewürfel gar sind. Knoblauch schälen, pressen und zu den Gemüsewürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, die fein gehackte Petersilie unterrühren.

4 Die Gemüse Mischung in die Champignonköpfe füllen. Den Ziegenkäse würfeln und auf dem Gemüse verteilen.

5 Ziegenkäsewürfel mit einigen gebratenen Trüffelscheibchen belegen. Auf jeden gefüllten Champignon 1 TL Crème fraîche setzen. Ein Backblech fetten und die Pilze darauf im vorgeheizten Ofen bei 180° C überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Artischocken-Carpaccio

1 Von den Artischocken die Stiele abschneiden und die Böden mit dem Schälmesser glätten. Alle äusseren harten Blätter entfernen. Die übrigen Blätter um mindestens die Hälfte kürzen. Artischocken halbieren und mit einem Teelöffel das Heu entfernen.

2 Artischockenhälften mit einem scharfen Messer oder einem Küchenhobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Eine Schale Wasser mit dem Saft einer Zitrone säuern. Die Artischockenscheiben sofort hineinlegen, um eine Verfärbung zu vermeiden. Sind alle Artischocken in Scheiben geschnitten, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocknen.

3 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenscheiben darin auf lebhaftem Feuer unter Schwenken braten, bis sie bissfest gar und leicht gebräunt sind. Mit Meersalz und Zitronensaft würzen.

Fertigstellen und Anrichten

Artischocken-Carpaccio auf vorgewärmten Tellern zu einem Muster anordnen. Die gefüllten Champignons daraufsetzen. Mit den restlichen gebratenen Trüffelscheiben und Petersilienblättchen garnieren.

Schnell & einfach

Trüffel durch Trüffel-Carpaccio aus dem Glas ersetzen. Die gratinierten Champignons mit Trüffelöl aus dem Glas beträufeln;-)



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Natives Olivenöl extra virgen
CA'N VEY
0,75 Liter Flasche
Intensive Fruchtaromen
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(49,27 CHF/kg)



Profi-Mandoline
Schneidet Scheiben,
Stifte, Würfel
und Rauten
Nr. 010L02
Fr. 99,95



Grobes, graues Meersalz
1 kg Tüte
Nr. 06K19
Fr. 8,95



ENTENLEBER MIT TRÜFFEL-KARTOFFEL-FÄCHER UND APFEL-RATATOUILLE

Zutaten für 4 Personen

Trüffel

40 g frische schwarze Wintertrüffel
1 EL Butter
3 EL Portwein

Trüffel-Kartoffelfächer

100 g Butter
(oder fertiges Butterschmalz)
4 festkochende Kartoffeln

Trüffelsauce

1 EL Butter
Trüffelschalen, fein gehackt
100 ml Geflügelfond
1 Glas Weisswein (100 ml)
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Apfel-Ratatouille

20 Perlzwiebeln
2 EL Oliven
2 EL Butter
2 TL Zucker
1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
2 Äpfel
Thymian
Salz, Pfeffer

Entenleber

300 g Entenleber
Mehl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Ausserdem

Thymianzweige
Fleur de Sel

Zubereitung

Trüffel

1 Die Trüffel unter fliessendem Wasser mit einer harten Bürste säubern, trocken tupfen und hauchdünn schälen. Die Schalen sehr fein hacken und für die Sauce aufbewahren. Trüffel mit dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln.
2 In einer Pfanne Butter aufschäumen. Die Trüffelscheibchen darin bei lebhafter Hitze 3 Minuten braten. Mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Trüffel-Kartoffelfächer

1 Butter zum Klären in einer Kasserolle langsam erhitzen und den Schaum abschöpfen. Die geklärte Butter abgiessen, sobald sich die weissliche Molke auf dem Boden absetzt und zu bräunen beginnt.
2 Kartoffeln schälen und in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Dabei jedoch nicht ganz durchrennen, sodass die Scheiben an der Unterseite verbunden bleiben.
3 Kartoffeln in eine ofenfeste Form setzen und reichlich mit geklärter Butter einpinseln. Dabei darauf achten, dass die Butter zwischen die feinen Scheiben gelangt. Kartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 25 Minuten backen. Eine Garprobe machen. Die vorbereiteten Trüffelscheibchen zwischen die Kartoffelscheiben stecken. Nochmals 5 Minuten backen. Sollten die Kartoffeln zu stark bräunen, mit Alufolie abdecken.

Trüffelsauce

1 In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Trüffelschalen darin 3 Minuten dünsten. Geflügelfond und Weisswein zufügen und auf die Hälfte reduzieren.
2 Die Sahne zugeben und so lange einkochen, bis eine kleine Menge sämiger Sauce übrig bleibt. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel-Ratatouille

1 Perlzwiebeln kurz in kochendem Wasser blanchieren. Dann lassen sie sich leicht aus der Schale drücken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen. Die Zwiebeln darin mit 1 TL Zucker bestreut karamellisieren. Sobald die Zwiebeln schön gebräunt und gar sind, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2 Aubergine vom Stielansatz befreien und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.
3 Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin unter Schwenken schön braun braten. Wenn sie fast gar sind, den Knoblauch zufügen. Nochmals durchschwenken und zu den Zwiebeln geben.
4 Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm grosse Würfel schneiden. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Apfelwürfel darin mit 1 TL Zucker und Thymian bestreut knapp gar braten. Mit Zwiebeln und Auberginenwürfeln mischen. Das Apfel-Ratatouille mit Salz und Pfeffer würzen.

Entenleber

1 Die Lebern sorgfältig parieren, trocken tupfen und leicht mit Mehl bestäuben. Überflüssiges Mehl abklopfen.
2 In einer beschichteten Pfanne Butter zerlassen und die Lebern darin insgesamt 3–4 Minuten braten. Salzen, pfeffern und sofort aus der Pfanne nehmen. Die Lebern sollten innen noch schön rosa sein.

Fertigstellen und Anrichten

Entenlebern mit Trüffel-Kartoffeln und Apfel-Ratatouille auf vorgewärmten Tellern anrichten. Trüffelsauce darüber träufeln und mit Fleur de Sel bestreuen. Mit Thymian und Trüffelscheibchen garnieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Butterschmalz

1 Glas 250 g
Hoch erhitzbar
Nr. 180P01
Fr. 16,95
(67,80 CHF/kg)



Fächerkartoffel-Schneider

Gleichmässige, hauchfeine
Schnitte
Nr. 001T08
Fr. 34,95



Weisswein CAN VEY

6 Flaschen à 0,75 l,
12,5% Vol.
Nr. 500D09
Fr. 79,95
(17,77 CHF/l)



TRÜFFEL-CARPACCIO MIT KARTOFFELSTREIFEN AUF TRÜFFEL-EMULSION

Zutaten für 4 Personen

Trüffel-Carpaccio

50 g frische schwarze Wintertrüffel
2 EL Butter
2 EL Portwein

Kartoffelstreifen

2 bis 3 festkochende Kartoffeln

Trüffel-Emulsion

1 Ei
50 ml Geflügelfond
50 ml Trüffelöl
Fleur de Sel

Zubereitung

Trüffel-Carpaccio

1 Die Trüffel unter fließendem Wasser mit einer harten Bürste gründlich säubern. Mit Küchenpapier trocken tupfen und sehr dünn schälen. Auf einem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben hobeln.
2 Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Trüffelscheiben darin bei lebhafter Hitze in 3 Minuten knusprig braten. Mit Portwein ablöschen und diesen fast vollständig verdampfen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Kartoffelstreifen

1 Kartoffeln schälen und auf dem Küchenhobel erst in dünne Scheiben hobeln, dann mit dem Messer in feine Streifen schneiden.
2 Die Kartoffelstreifen in kochendem Salzwasser 30 bis 40 Sekunden blanchieren. Sofort eiskalt abschrecken und in einem Küchentuch gut trocknen.

Trüffel-Emulsion

1 Das Ei genau 6 Minuten kochen, kalt abschrecken und pellen.
2 Ei und Geflügelfond im Mixer pürieren. Dabei das Trüffelöl langsam einlaufen lassen, bis eine sämige Emulsion entsteht. Die Trüffel-Emulsion mit Fleur de Sel abschmecken.

Fertigstellen und Anrichten

Kartoffelstreifen in der Trüffel-Emulsion wenden und 10 Minuten durchziehen lassen. Dann abwechselnd Kartoffelstreifen und einige Scheiben Trüffel-Carpaccio mit Hilfe von Vorspeisenringen dekorativ aufschichten. Mit der Trüffel-Emulsion nappieren.

Schnell & einfach

FrISCHE schwarze Wintertrüffel lassen sich durch Trüffel-Carpaccio (Trüffelscheiben in Trüffelöl eingelegt) aus dem Glas ersetzen. Die Trüffelscheiben abtropfen lassen und das aufgefangene Trüffelöl für die Herstellung der Trüffel-Emulsion verwenden.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEP. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote Trüffelöl

Aus kostbaren weissen Trüffeln,
100 ml
Nr. 840D03
ab Fr. 24,95
(249,50 CHF/l)



Trüffelhobel

Edelstahlklinge von
0,2-3 mm einstellbar
Nr. 04H07
Fr. 64,95



Vorspeisenringe

8-tlg. Set, Heber trennt vom Boden,
sichert den Transport
Nr. 120L03
Fr. 37,95



PROBIEREN SIE AUCH



Trüffel-
Bruschetta



Geflügel-Tortellini mit Trüffelsauce,
Salsa di Noci und weissen Trüffeln



Maronen-
Trüffel-Suppe



Lamm-Ravioli in
Trüffelsauce



Flusskrebs-Brokkoli-Flan auf
Trüffel-Kartoffel-Schaum



Trüffel-
Geflügelmousse-Strudel



Karamellierter Trüffelhonig-
Ziegenkäse auf Tomatengelee



Pochiertes Ei auf Rösti mit
Trüffel-Carpaccio



Trüffel-
Ziegenkäse-Waffeln

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf hagengrote.ch