

Trüffel Rezept-Tipps

aus dem Hirter Braukeller
von unserem Küchenmeister John Cuznar



Kartoffelsuppe mit Trüffel

500 g Kartoffeln geschält und gewürfelt
20 g Lauch
1,2 Liter Hühnersuppe oder Rindsuppe
¼ Liter Schlagobers
Etwas Butter
Frischer Trüffel
Salz und Pfeffer
Etwas Kümmel

Lauch und Kartoffeln in Butter anschwitzen, mit der Hühnersuppe aufgießen, circa 30 Minuten köcheln lassen, mit dem Stabmixer mixen und danach durch ein Sieb passieren. Den Schlagobers dazugeben, noch einmal kurz aufkochen lassen und mit fein gehobeltem Trüffel vor dem Servieren verfeinern.

Trüffel Risotto

1 Schalotte
2 Esslöffel Olivenöl
30 g Butter
200 g Risotto Reis
¾ Liter Hühnersuppe
50 g geriebener Parmesan
60 g kalte Butter
4 cl Weißwein
Etwas frischer Trüffel
(gehobelt und gehackt)
Salz und Pfeffer

Die Schalotte in Butter und Olivenöl anschwitzen, den Risotto Reis und den gehackten Trüffel dazugeben und kurz mit anschwitzen, das Ganze mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, dann jeweils mit so viel Hühnersuppe angießen, dass der Reis bedeckt ist, unter ständigem Rühren und ständigem Nachgießen von Hühnersuppe in 15-18 Minuten bissfest garen. Wenn der Reis gegart ist unter weiterem Rühren Parmesan und die eiskalte Butter in kleinen Stücken hinzugeben und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Vor dem Servieren frischen Trüffel nach Bedarf drüber hobeln.

Trüffelsauce

20-30 g frischer Trüffel
80 g Butter
4 cl Madeira
4 cl Prosecco
6 cl Hühnersuppe
Cayennepfeffer, Salz
2 Esslöffel geschlagener Schlagobers

Den Trüffel gründlich säubern und diesen in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden, 30 g Butter hellbraun aufschäumen lassen und die Trüffelscheiben darin andünsten, mit Madeira und Prosecco ablöschen und einkochen lassen, mit der Hühnersuppe aufgießen und auf ein Drittel der Menge einkochen lassen, die Trüffelscheiben herausnehmen, dann mit einem Stabmixer die restliche kalte Butter unter die Sauce rühren, erneut aufkochen lassen und noch einmal mit dem Stabmixer aufmixen, die Trüffelscheiben wieder dazugeben, mit Cayennepfeffer und Salz würzen und den Schlagobers locker darunterziehen.

Als Fleisch passt dazu Kalbsrücken / Kalbsfilet / Kalbpries oder auch Geflügel, wie Hühnerbrust Supreme / Perlhuhn Brust.

Die Trüffelsauce harmonisiert übrigens perfekt zu den Trüffeltagiatelle von Pietro & Pietro.

„Zu diesen feinen Trüffel-Gerichten servieren wir im Braukeller am liebsten ein frisch gezapftes Hirter Morchl. Seine herrliche Aromenvielfalt lässt die Trüffel von Pietro & Pietro zu einem perfekten Genusserlebnis werden.“

