

Quercy



Sie ist eine wirkliche Diva in der Küche und das nicht nur, weil sie sich rar macht wie ein Star. Sie ist auch so empfindlich wie eine Mimose und gedeiht nur unter idealen Bedingungen, die sich jeder Steuerung, jeder Zucht durch den Menschen entziehen. Die Trüffel, dieses häßliche, warzige Ding, ist ein sehr selten vorkommender Pilz. Sie ist die edelste Würze überhaupt.

Schon Griechen und Römer schätzten ihr Aroma, das ein wenig nach Knoblauch duftet, aber noch eine andere, mal als animalisch, mal als sinnlich, erotisch, betörend beschriebene Note hat. Denn die Trüffel verströmt einen intensiven Duft, den man auch (es sei dem Autor um der Wahrheit willen verziehen) im Sperma des Mannes wahrnehmen kann. Testosterase ist es beim Pilz, Testosteron beim Mann, was an tiefere, unterschwellige Schichten in uns appelliert. Diese Wirkung auf menschliche Urinstinkte war es auch, die sinnenfeindliche Kirchenleute im Mittelalter dazu bewog, in den schwärzlichen Knollen ein verderbliches Geschenk des Teufels zu sehen. Erst die Renaissance rehabilitierte den Pilz, von dem der Geburts- und der Geldadel seitdem nie genug bekommen konnte. Denn reich, oder zumindest wohlhabend muß man sein, um diese seltene Delikatesse bezahlen zu können.



Nicht jedes Jahr ist die Ernte gut: der August muß nämlich warm und trotzdem voller Feuchtigkeit spendender Gewitter sein, damit *Tuber magnatum* und *Tuber melanosporum* – so heißen die besten Sorten, die wir empfehlen möchten – im Umkreis von Eichen, aber auch von Ahorn, Birke, Linde und Ulme gedeihen. Mit diesen Bäumen geht der Pilz eine symbiotische Verbindung ein, von der beide Pflanzen profitieren. Harte Winterfröste und trockene Sommer dagegen mag die Trüffel nicht.



Die Suche nach Trüffeln ist nicht so einfach, wie bei Pilzen, deren Fruchtkörper über der Erde sichtbar sind. Natürlich gehen die Menschen in den Trüffelregionen von Frankreich, Italien und Spanien schon klugerweise in den eigens dafür angelegten Eichenhainen auf Suche. Aber auch dort will die Trüffel gefunden sein. Die Weinrebe, die wilde Heckenrose, Fetthenne und Lavendel zum Beispiel weisen

den Weg, denn in ihrer Nachbarschaft fühlt der Pilz sich wohl. Auch die Fliegenart "*Suillia*" legt ihre Eier am liebsten oberhalb der aromatischen Knollen ab. Dies alles reicht jedoch noch nicht: es sind lediglich Hinweise dafür, wo man ein Trüffelschwein oder einen abgerichteten Trüffelhund einmal schnüffeln lassen könnte. Erst wenn er anschlägt, muß man sich beeilen. Um das begehrte Gut in Händen zu halten, bevor das Tier es frißt – weil es von seinen animalischen Instinkten geradezu dazu getrieben wird.

Omelette aux truffes

Trüffelomelette

Es sind gerade die einfachen Gerichte aus ganz wenigen Zutaten, die oft am schwierigsten zuzubereiten sind – vorausgesetzt, die Köchin oder der Koch wollen ein perfektes Gericht servieren. Die Omelette gehört ohne Zweifel dazu.

Kenner, die zur Feder griffen, um ihre eigenen Erfahrungen und die fremder Köche zu Papier zu bringen, haben wahre Traktate über die Omelette verfaßt, dessen gelungene Zubereitung ein ebenso unerfindliches Geheimnis zu sein scheint, wie so manches Dogma der Theologie.

Vielleicht liegt das Geheimnis eines perfekten Omelettes einfach darin, daß man allem, was sich auf seine Qualität auswirkt, volle Aufmerksamkeit widmet: Damit sind nicht nur die frischen Landeier, das richtige Verquirlen, frisch gemahlener Pfeffer, ein gute Omelettepfanne und ordentlich Feuer auf dem Herd gemeint, sondern auch die Fähigkeit, aus Fehlern zu lernen und es beim nächsten Mal besser zu machen.

Marthe Delon bereitet in unserem Film ein flaches Omelett zu, also eines, das nicht gerollt wird. Es erfordert eine Zubereitung, die sich von der dünner, gerollter Omelettes in einigen Punkten unterscheidet.

Für 4 Personen:

12 Eier,
60 g schwarze Trüffel,
Salz,
Pfeffer,
geschmacksneutrales Pflanzenöl



Beginnen Sie am Morgen bzw. am Vorabend mit der Vorbereitung des Omelettes. Geben Sie die aufgeschlagenen Eier in eine Schüssel und hobeln Sie die Trüffel fein darüber. Stellen Sie die abgedeckte Schüssel für mindestens 12 h, besser noch über Nacht in den Kühlschrank.

Verquirlen Sie die Eier kurz mit einer Gabel mit Salz und Pfeffer. Rühren Sie nicht zu viel, Eigelb und Eiweiß sollen keine durch und durch homogene Masse werden. Erhitzen Sie das Öl in einer großen schweren Pfanne, am besten eignet sich eine tiefe, gußeiserne Pfanne auf großer Hitze.

Geben Sie die Eier in das heiße Öl. Wenn das Omelett an der Unterseite zu stocken beginnt, schalten Sie die Temperatur herunter, damit es bei schwacher Hitze etwa 5 min gleichmäßig weitergart. Ein flaches Omelettes sollte innen noch leicht feucht (baveuse) und auf der Unter- wie der Oberseite braun sein.

Damit das Omelett auf der Oberseite braun wird, müssen Sie es umdrehen. Gehen Sie dabei so vor: Lassen Sie es aus der Pfanne auf einen Teller gleiten, halten Sie die Pfanne umgedreht darüber, heben Sie den Teller von unten gegen die Pfanne und drehen Sie Pfanne und Teller so, daß die Oberseite des Omelettes im Fett noch kurz bräunen kann.

Servieren Sie das fertige Omelett sofort – durch Warmhalten verliert es nur an Qualität.

Tips:

- Spießen Sie ein Stück Butter auf eine Gabel und reiben Sie die Oberfläche des Omelettes damit ein, sobald es auf dem Servierteller liegt. Dann glänzt die Oberfläche schön.
- Für gerollte Omelettes gibt es spezielle Omelettepfannen mit flachem Rand, die man nur für Omelettes und wirklich nur für Omelettes nimmt.
- Legen Sie die frisch gekauften Trüffel in eine verschließbare Schale mit rohen Eiern, damit diese über Nacht durch die Schale das Aroma aufnehmen. Kochen Sie diese Eier zum Frühstück. Dies macht auch Marthe Delon in unserem Film.

Veloute aux truffes

Trüffelsuppe

Bei diesem einfachen, aber ungewöhnlich köstlichen Gericht handelt es sich um eine einfache Kartoffelsuppe, die durch schwarze Trüffeln zur Delikatesse wird. Marthe Delon serviert sie während der Trüffelsaison, die von Januar bis März geht, als Vorspeise.

Zutaten:

500 g Hühnerflügel (zusätzlich noch rohe Hühnerknochen falls vorhanden),
500 g Kartoffeln,
200 g Karotten,
2 kleine Zwiebeln,
1 Lauchstange,
1 Stange Stangensellerie,
60 g schwarze Trüffeln



Binden Sie die Hühnerflügel und Knochen zusammen, um Sie nach dem Kochen leichter aus der Brühe entfernen zu können. Geben Sie das Huhn in 1 l Wasser und bringen Sie es auf kleinster Hitze langsam zum Kochen.

Putzen sie zwischenzeitlich das Gemüse: Schälen Sie Kartoffeln und Karotten und schneiden Sie sie in grobe Würfel. Zwiebeln abziehen und grob hacken. Das Grüne von der Lauchstange abschneiden. Das Weiße längs zum Schaft kreuzweise bis zur Wurzel einschneiden, unter fließendem Wasser anhaftende Erde abwaschen und in kleine Stücke schneiden. Die Wurzel wegwerfen. Den Stangensellerie grob hacken.

Wenn das Wasser kocht, schöpfen Sie den gräulichen Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, mit einem Schaumlöffel ab. Geben Sie ein Viertel Glas Wasser dazu, kochen Sie das Wasser erneut auf und schöpfen Sie den Schaum ab. Fahren Sie damit so lange fort, bis sich kein grauer Schaum mehr bildet.

Geben Sie jetzt die Gemüse und etwas Salz und Pfeffer dazu und kochen Sie die Suppe 90 min bei kleiner Hitze. Entfernen Sie die Hühner Teile aus der Brühe und pürieren Sie die Gemüse mit dem Mixstab. Die Suppe sollte die Konsistenz einer leichten Kartoffelsuppe haben.

Schmecken Sie die Suppe mit Salz und Pfeffer ab und hobeln Sie hauchdünne Trüffelscheiben mit einem Trüffelhobel in die Suppe, die Sie unverzüglich auftragen.

Tips:

- Trüffeln dürfen auf keinen Fall gewaschen werden. Reinigen Sie die Pilze vorsichtig mit einer weichen Bürste von anhaftendem Schmutz.
- Ein Trüffelhobel ist auch dann, wenn Sie keine Trüffeln verwenden, ein nützliches Küchengerät. Sie können damit beispielsweise Parmesan oder anderen Hartkäse in dünne Streifen hobeln.
- Sie können die Suppe schon am Vortag kochen und wieder erwärmen. Die Trüffel kommen aber wirklich erst im letzten Augenblick hinein, damit ihr köstliches Aroma nicht verfliegt.

Poule aux truffes

Getrüffeltes Huhn

Die Erfindung dieses Trüffeluhns wird gemeinhin den Bewohnern von Lyon nachgesagt, der Feinschmeckermetropole Frankreichs, wo ein so berühmter Koch wie Bocuse sein Restaurant eröffnet hat.

Und doch dürfen wir vermuten, daß dieses Gericht – wie so viele andere der feinen Kochkunst – seinen Ursprung in der ländlichen Küche hat, wo man seit langem würzige Zutaten unter die leicht abzulösende Hühnerhaut schiebt. Das Trüffelhuhn freilich ist die Krönung all dieser Gerichte.

Zutaten:

1 Poularde von etwa 2 kg,
50 g Trüffel,
1 Knolle frischer Knoblauch,
Salz,
Pfeffer,
etwas Butter zum Bestreichen



Waschen Sie die Poularde von innen und außen. Tupfen Sie sie sorgfältig trocken. Entfernen Sie den gabelförmigen Knochen (Gabelknochen), den Sie an der Halsöffnung des Huhns ertasten können.

Schneiden Sie die Trüffel in sehr dünne Schnitze, machen Sie punktförmige Einschnitte in die Haut und schieben Sie die Trüffelschnitze hinein. Die Einschnitte sollten den gleichen Abstand voneinander haben und vor allem an der Brust und den Schenkeln gemacht werden. Dort sitzt das meiste Fleisch bei einem Huhn.

Salzen und pfeffern Sie das Huhn in der Bauchhöhle, legen Sie die Knoblauchknolle hinein und vernähen Sie die Bauchöffnung mit einigen Stichen. Binden Sie das Huhn, indem Sie eine etwa 60 cm lange Küchenschnur in der Mitte um den Sterz legen. Das Huhn liegt dabei auf dem Rücken.

Die Fadenenden sollten sich dann kreuzen und um die Schenkel geschlungen werden, bevor man sie über die Oberschenkel zu den Flügeln führt. Drehen Sie dabei das Huhn auf die Brust. Man schlingt die Fadenenden um die Flügel und verknotet sie fest zwischen den Flügeln.

Das Huhn wird jetzt im vorgeheizten Backofen bei gleichbleibenden 170 °C (Umluft 150 °C) etwa 100 min gebraten. Es ist gar, wenn man an einer fleischigen Stelle mit einer Nadel oder einem kleinen Messer einsticht und der austretende Saft klar, d.h. ohne eine Spur von Blut ist.

Alternativ können Sie es zunächst 30 min bei 220 °C (Umluft 200 °C) und dann noch einmal 45 min bei 170 °C (Umluft 150 °C) braten, bevor Sie die Garprobe machen. Bei beiden Methoden sollten Sie das Geflügel mehrmals wenden, damit es gleichmäßig bräunt. Das etwas längere Garen bei gleichbleibender Temperatur hat den Vorteil, daß man nicht so sehr aufpassen muß.

Nehmen Sie das Huhn aus dem Ofen und lassen Sie es an einem warmen Platz noch etwa 10-15 min stehen, damit sich die Fleischfasern entspannen und beim Tranchieren nicht zu viel Saft austritt. Entfernen sie das Küchengarn und tranchieren Sie die Poularde bei Tisch. Servieren Sie dazu Kartoffelschnitze, die Sie in Entenfett gebraten haben, oder ein simples, wirklich frisches Baguette.

Tip:

- Für dieses Gericht ist frischer Knoblauch, der milder ist als der getrocknete, eigentlich Pflicht.

Lapin aux truffes

Kaninchen mit Trüffeln

Kaninchen und Huhn haben beide ein mildes Fleisch, das sich vorzüglich dafür eignet, mit Trüffeln gewürzt zu werden. Bei diesem Rezept benötigen Sie keine große Menge Trüffeln. In Marte Delons Kaninchengericht, das sogar schon in einem Kochbuch abgedruckt wurde, verbindet sich das Aroma der Trüffel mit den Aromen von Gemüse und Fleisch. Wer die Trüffel deutlich herausschmecken will, sollte sie daher erst im letzten Moment darüber hobeln.

Zutaten (4 Personen):

2 mittelgroße Karotten,
 2 mittelgroße Zwiebeln,
 2 Nelken,
 Quatre Epices (Muskatnuß, Nelken, Ingwer, Zimt etwa zu gleichen Teilen gemischt),
 1 Thymianzweig,
 2-3 Lorbeerblätter,
 1 Kaninchen von etwa 1,25 kg,
 4-5 EL Entenfett,
 100 g frischer Bauchspeck,
 200 g Perlzwiebeln,
 3-4 EL Butter,
 1 EL Mehl,
 0,7 l Weißwein (Pineau blanc),
 15 g schwarze Trüffeln,
 Salz,
 Pfeffer



Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Die Zwiebeln abziehen und mit den Nelken spicken. Geben Sie Karotten und Zwiebeln mit einer guten Messerspitze Quatre Epices, Thymian, Lorbeer und 500 ml Wasser in einen Topf, bringen Sie alles langsam zum Kochen.

1 h im offenen Topf kochen. Ein Teil der Flüssigkeit sollte dabei verdunsten. Die Brühe durch ein Sieb gießen und bis zur Verwendung beiseite stellen. Gemüse entfernen.

Zerlegen sie das Kaninchen (Hinterkeule, Vorderkeulen, Brust, Rücken, Kopf), waschen Sie alle Teile sorgfältig und tupfen Sie sie trocken. Braten Sie die Kaninchenteile in einem Schmortopf in wenig Entenfett goldbraun und stellen Sie sie danach warm.

Den Bauchspeck würfelt man fein und brät ihn ebenfalls im Entenfett an. Dann gibt man ihn zum Kaninchenfleisch.

Reinigen Sie den Schmortopf. Ziehen Sie die Perlzwiebeln ab und schwitzen Sie sie mit der Butter im Schmortopf an. Das Mehl dazugeben und auf kleiner Hitze etwa 1 min aufquellen lassen.

Den Weißwein angießen. Fleisch, Bauchspeck und Gemüsebrühe dazugeben, die Trüffel darüber hobeln, leicht salzen und pfeffern und bei kleiner Flamme im offenen Topf etwa 45 min leicht kochen lassen.

Tip:

- Jede Sauce für ein Schmorgericht läßt sich mit etwas Mehl andicken, das man vor der Zugabe von Flüssigkeit (entweder zum Schmoren oder zum Flambieren) kurz im Fett aufquellen läßt. Der Mehlgeschmack verliert sich beim langen Schmoren und die Sauce wird schön sämig. Die Menge des Mehls richtet sich nach der Menge an Flüssigkeit, die gebunden werden muß. Beachten Sie, daß bei den meisten Schmorgerichten die Flüssigkeit noch einkocht. Eine Ausnahme sind diejenigen Schmorgerichte, die in einem mit Teig versiegelten Topf gegart werden.

Confit de canard

Enten-Confit

Französisch Confit bedeutet "eingelegt" oder "eingemacht". "Confit de canard" ist ein sehr altes Gericht, bei dem Fleisch in Fett gegart und dann auch in Fett konserviert wird. Dieses Fett hält Luft und Mikroorganismen fern.

Der Wasserentzug durch Einsalzen entzieht dem Fleisch Flüssigkeit, das die Mikroorganismen zum Wachsen brauchen. Der Südwesten Frankreichs ist für seine Confits berühmt, für die vor allem fettes Fleisch, wie das der Ente, der Gans und des Schweins verwendet wird, die auch genügend Eigenfett zur Konservierung haben.

Zutaten:

2 Enten,
Salz,
1 kg Entenfett



Zerteilen Sie die Ente (Schenkel, Brust, Flügel, Rücken) und salzen Sie die Teile mit grobem Meersalz ein. Dies entzieht dem Fleisch überflüssiges Wasser.

Reiben Sie das Salz mit einem Geschirrtuch ab und geben Sie die Ententeile in das zerlassene Fett. Garen Sie die Teile im Fett bei sehr kleiner Hitze etwa 120 min, bis das Fleisch durch ist, was sie durch Einstechen mit einem Messer oder einer Nadel überprüfen sollten.

Man gibt die Ententeile in Einmachgläser verteilt das Fett gleichmäßig auf die Gläser und kocht das Confit im Sterilisiertopf ein. Dabei muß für 20 min eine Temperatur von 100 °C gehalten werden.

Sie können die Ententeile auch vollkommen mit Entenfett bedecken und an einem kühlen Ort maximal 2 Monate lagern. Dies ist die traditionelle Methode. In beiden Fällen lagert man das Eingemachte dunkel, kühl und trocken. Wenn die Fettdecke durchbrochen oder das Glas geöffnet ist, sollten sie das Confit innerhalb von einer Woche verbrauchen.

Sicherheitshinweis:

Bevor Sie eingemachte Speisen verzehren, überprüfen Sie deren Qualität. Sondern Sie alles Eingemachte mit zweifelhaftem Geruch und Aussehen aus. Es könnte verdorben sein. Überprüfen Sie die Qualität nie durch Kosten. Bereits kleine Portionen verdorbener Speisen können zu gefährlichen Lebensmittelvergiftungen führen.

Tips:

- Verwenden Sie grobes Meersalz für das Confit. Es schmeckt dann aromatischer.
- Nehmen Sie für dieses Confit die fette Nantes-Ente oder die fleischige Rouen-Ente. Wildenten sind aufgrund ihres geringen Fettanteils weniger geeignet für ein Confit de Canard.

Massepain

Dessertkuchen

Der Name dieses Kuchens, der aus luftigem Eischnee, Eigelb und relativ wenig Mehl besteht, läßt sich kaum ins Deutsche übersetzen. Mit "Massepain" also Marzipan, hat dieser Kuchen jedenfalls nichts zu tun. Seine Konsistenz liegt irgendwo zwischen der Meringue und dem Biskuit.

Wie eine Meringue muß er lange auf niedriger Temperatur backen. Massepain ist ein Dessertkuchen, der mit weich geschlagener süßer Sahne oder einem Sabayon am besten schmeckt.

Zutaten:

Kuchen:

12 Eier,
250 g sehr feiner Kristallzucker,
250 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
je 25 ml Rum
 Orangenblütenwasser
 Ricard (ein Aperitif mit Anis-Aroma)
 Pflaumenschnaps,
1 EL flüssiges Vanilleextrakt,
Butter und Mehl für die Form



Sabayon:

3 Eier,
3 EL Zucker,
5-6 EL Sherry, Madeira, Port oder Marsala

Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb und Zucker verrühren, Mehl und Backpulver darüber sieben und mit Rum, Orangenblütenwasser, Ricard, Pflaumenschnaps und Vanille unter die Eigelb rühren. 1 h ruhen lassen.

Buttern Sie inzwischen die Form, eine Moule à Massepain aus. Es handelt sich um eine runde Spezialform mit hoher Wandung, einem breiten und flachen Boden und einem Kamin in der Mitte, ähnlich wie bei der Gugelhopfform. Streuen Sie die Form mit etwas Mehl aus, damit sich der Kuchen später leichter löst. Vergessen Sie nicht, die Form umzudrehen und leicht anzuklopfen, damit überschüssiges Mehl herausfällt.

Das Eiweiß schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Im vorgeheizten Ofen bei maximal 100 °C (Umluft 80 °C) etwa 120 min backen, bis ein Holzstäbchen, das man hineinsticht, sauber wieder herauskommt. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

Für das Sabayon schlagen Sie das Eigelb der drei Eier mit dem Zucker und dem Dessertwein im Wasserbad über geringer Hitze vorsichtig mit dem Schneebesen solange, bis die Masse dick wird und aufschäumt. Nicht zu lange schlagen, sonst trennt sich die Masse wieder. Das Wasser für das Wasserbad sollte nicht kochen. Sofort mit dem Kuchen servieren.