



Wissenswertes über Trüffel

Lagerung von Trüffel

Trüffel sind wertvoll und bedürfen der richtigen Lagerung, wenn Sie nicht sofort verspeist werden.

Wichtigster Punkt ist hierbei die Temperatur.

Optimal wären knapp über 0°C (ca. +2°C).

Leider geben herkömmliche Kühlschränke das nicht her.

Jedoch ist auch bei 5 bis 7° C eine Verlängerung der Lagerzeit möglich.

Weiter sollte die Trüffel möglichst in einem luftdicht verschließbaren Behälter, der der Größe der Trüffel angepasst ist, aufbewahrt und in Küchenpapier eingeschlagen werden.

Das Küchenpapier bitte täglich wechseln.

Nun kommt es noch auf die Luftfeuchtigkeit an.

Beim schwarzen Trüffel kann man - um Schimmel vorzubeugen - etwas ungekochten Reis zum Trockenhalten der Trüffel hinzugeben oder diese in Küchenpapier einwickeln.

Vorsicht!

Beim Trockenhalten nicht übertreiben, da dadurch das Aroma den Trüffeln entzogen werden kann.

Dies ist bei schwarzen Trüffeln, Sommer - wie z.B. echte Schwarze (sog. Perigord-Trüffel), als auch Wintertrüffeln nicht sehr kritisch.

Jedoch aber bei der echten weißen Trüffel (sog. Alba-Trüffel), die einen hohen Flüssigkeitsverlust und damit Aromaverlust aufweisen kann.

Ein Verlust von mehr als 10 % des Gewichtes innerhalb von 3 Tagen ist möglich.

Diese sollte man in Küchentücher oder Stofftücher wickeln, die täglich gewechselt werden, und nicht in Reis einlegen.

Falls bei der schwarzen Trüffel ein Ansatz von Schimmel zu erkennen sein sollte, kann dieser ohne Bedenken mit einer Bürste sofort entfernt werden.

Sie sollte aber dann schon bald verzehrt werden.

So kann die schwarze Trüffel durchaus zwei bis maximal drei Wochen,

nach dem sie geerntet wurde, ohne großen Qualitätsverlust aufbewahrt werden.

Die Weiße sollte schon innerhalb der ersten Woche allerspätestens in der zweiten Woche auf dem Teller landen.