

Die Périgord Trüffel - der schwarze Diamant

Im Südwesten Frankreichs im Département Dordogne befindet sich das Périgord, eine historische Provinz, die für ihr mildes Klima und ihre vorzügliche Küche bekannt ist. Das Gebiet des Périgord wird vor allem landwirtschaftlich genutzt, vor allem für den Anbau von Mais, Obst, Wein und die Zucht von Rindern und Geflügel. Weltweit berühmt bei Gourmets sind jedoch vor allem die schwarzen Périgord Trüffel. Die ausgedehnten Eichen-, Pinien- und Kastanienwälder bieten den idealen Lebensraum für die edle Knolle.



Edler schwarzer Trüffel aus der Region Périgord

Im Südwesten Frankreichs im Département Dordogne befindet sich das Périgord, eine historische Provinz, die für ihr mildes Klima und ihre vorzügliche Küche bekannt ist. Das Gebiet des Périgord wird vor allem landwirtschaftlich genutzt, vor allem für den Anbau von Mais, Obst, Wein und die Zucht von Rindern und Geflügel. Weltweit berühmt bei Gourmets sind jedoch vor allem die schwarzen Périgord Trüffel. Die ausgedehnten Eichen-, Pinien- und Kastanienwälder bieten den idealen Lebensraum für die edle Knolle.



Schwarze Diamanten

Ihren Beinamen hat die Périgord Trüffel aufgrund ihrer am häufigsten vorkommenden Größe und aufgrund ihres Preises. Mit 1.500 bis 2.500 Euro pro Kilogramm, je nach Menge der Jahresernte, ist sie neben der weißen Alba die teuerste der Trüffel. Im Gegensatz zu anderen dunklen bzw. schwarzen Trüffelarten, die vor allem asiatischer Herkunft sind, hat die Périgord Trüffel einen unverwechselbaren, wild-animalischen, kräftigen Geruch nach trockenem Pilz, Erde und Moschus. Das Aroma der Périgord Trüffel ist deutlich intensiver als das ihrer preiswerteren Artgenossen. Die Erntezeit der schwarzen Diamanten ist von Mitte November bis Mitte März.

Die Größen der Trüffel sind sehr unterschiedlich: von Erbsen- bis zur Faustgröße, in seltenen Fällen auch bis zur Größe eines Kopfes. Je nach Beschaffenheit der Erde, worin sie wachsen, haben die Périgord Trüffel unterschiedliche Formen. Ihre dicke Haut wird *périodium* genannt, sie ist mit kleinen, scharfen Schuppen bedeckt. Das Innere der Trüffel, *gléba* genannt, ist schwarz und reif und wird von feinen, elfenbeinfarbenen Äderchen

durchzogen. Keine andere Trüffelart zeigt eine solch feine Maserung und so starke Farben.



Périgord Trüffel - nicht nur aus Frankreich

Als Périgord Trüffel, wissenschaftlich *Tuber melanosporum* genannt, werden nicht nur die Edelpilze aus der gleichnamigen Region in Frankreich benannt. Der Name bezeichnet inzwischen auch Trüffel gleicher Art aus Italien oder Spanien. Die Franzosen jedoch vertreten die Meinung, dass nur die schwarzen Trüffel aus dem Périgord und aus der Provence die beste Qualität und das beste Aroma haben. In der Dordogne, im Städtchen Sorges, widmet sich ein Museum ausschließlich den schwarzen Diamanten.

Hier erfährt der interessierte Besucher alles über die Geschichte und die Ernte der Trüffel in der Region. Viele Restaurants im Périgord bieten erlesene Trüffelgerichte an. Natürlich lassen sich in der Saison frische Périgord Trüffel auch auf den Trüffelmärkten oder auch direkt beim Erzeuger kaufen. Wem der Weg in den Südwesten Frankreichs allerdings zu weit ist, wer aber trotzdem nicht auf frische Périgord Trüffel von geprüfter Qualität verzichten will, der wird beim Trüffelkontor fündig. Der Spezialist für frische Trüffel und Trüffelprodukte liefert über Nacht zu Top-Preisen.

Einfache Speisen - vollendeter Genuss

Die Périgord Trüffel hat ein sehr komplexes, intensives Aroma. Um dieses Aroma möglichst vollständig in der Küche zur Geltung zu bringen, eignen sich besonders einfache Gerichte dazu, mit der edlen Knolle verfeinert zu werden. Ein Rührei wird mit gehobelter Périgord Trüffel zum Höchstgenuss, auch Pastagerichte, Risotto oder Bratkartoffeln steigen in den Gourmet-Himmel auf.

Veröffentlicht von Trüffelkontor e.K.

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de