



## Trüffelbutter

275g

250 g gesalzene Butter

25 g Trüffel

Butter aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen

Trüffel fein hobeln und dann hacken

Butter und Trüffel gut vermengen und in ein Glas mit Schraubdeckel füllen. Im Kühlschrank ist die Butter ohne weiteres 14 Tage haltbar; im Zweifelsfall einfach einfrieren.

Das Mischungsverhältnis von Butter und Trüffel (hier 10:1) lässt sich sicher variieren. In der Regel brauchen die geeigneten Zubereitungen aber ohnehin ein gewisses Quantum Butter (Wirsing, Kartoffelpüree, Soßen, ...). Im Hinblick auf die jeweiligen Trüffelpreise und den angedachten Einsatz muss man das Mischungsverhältnis evtl. überdenken und für sich selbst passend gestalten. Diese Trüffelbutter ist die vielleicht beste und einfachste Möglichkeit, gekaufte Trüffelprodukte (Chemie, Chemie, Chemie!) zu umgehen und einen spontan erworbenen Trüffel für einige Zeit haltbar zu machen, ohne dass er zu viel an Aroma verliert. Zum Einfrieren kleidet man am besten eine kleine, längliche Terrinenform mit Frischhaltefolie aus, füllt die Butter darein, schlägt die Folie zu und fiert das Ganze ein. Die gefrorene Butter aus der Form nehmen, nach Bedarf portionierten, wiederum luftdicht verpacken (gefroren lässt sie sich auch hervorragend vakuumieren), und zurück ins Gefriergerät legen. So ist sie mehrere Monate haltbar.