

Brillat-Savarin truffé

dg: sg-ssg

Ein Gericht, das nach dem bestmöglichen briearartigen Weichkäse verlangt. Das wäre dann der Brillat-Savarin. Normaler Brie oder Brie de Meaux, ist zu aromatisch und tangiert die Raffinesse der Trüffel.

4 bis 6 Personen

400 g guter, fast reifer Brillant Savarin

30 bis 50 g Périgord-Trüffel, in 2 mm-Scheiben

Etwas Butter, weich

Brie im Kühlschrank durchkühlen.

Am Folgetag mit einem schmalen Küchenmesser oder feinem, gespannten Draht horizontal halbieren.

Die Innenseiten mit wenig Butter bestreichen. Dies leitet das Trüffelaroma besser in den Käse. Jetzt mit den Trüffelscheiben belegen und mit der Oberseite des Brillat verschliessen.

Leicht beschweren und bei Raumtemperatur für drei Stunden einziehen lassen. Danach mindestens zwei bis drei Tage gekühlt einwirken lassen.

Mit frischen Knusperbrot bei Raumtemperatur servieren.

PS

- Um den Trüffelgeschmack zu verstärken, kann der Käse horizontal gedrittelt werden, wodurch man zwei Schichten einlegen kann.
- Eine Füllung aus Doppelrahm, Mascarpone oder Crème fraîche scheint mir überflüssig, da nur das Käsegewicht zunimmt; nicht der Geschmack.

Für Liebhaber des Vacherin

Anstelle des Brillat reifen Vacherin Mont'dor nehmen. Die Trüffelscheiben können direkt vor dem Gast über den Käse gehobelt werden. Da der Vacherin eine intensivere Aromatik besitzt, sollte man unbedingt die Périgord-Trüffel verwenden.