Eierschwämme auf chinesischen Nudeln

Pilzgerichte werden sehr häufig mit Zugabe von Rahm zubereitet. Die delikaten, aber milden Eierschwämme drohen aber oft in üppigen Saucen unterzugehen. In einem Jus mit einer leicht säuerlich abgeschmeckten Bouillon kommt ihr Charakter deutlich besser zur Geltung (finde ich...). Mit ganz feinen chinesichen Nudeln dazu, darf der Jus recht grosszügig bemessen sein, da diese mit ihrem minimalen, gebündelten Querschnitten den dünnflüssigen Jus sehr gut aufnehmen.

Zutaten (1 Portion)

120g	frische Eierschwämme
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
3/4Tl	frische Thymianblättchen
1dl	Gemüsebouillon
4dl	Weisswein
1/2El	weisser Balsamico
1-2	Prisen Zucker
	Salz zum Abschmecken
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Rapsöl
80g	Chinesische Nudeln
	Salzwasser

Zubereitung

Eierschwämme von mit den Fingern oder einem Pinsel trocken putzen (keinesfalls mit Wasser abspülen). Pilze von Hand grob zerzupfen.

Thymianblättchen von den Stengeln abfieseln. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Rapsöl mässig erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Thymian ca. 2-3 Minuten dünsten. Eierschwämme zugeben, weitere 3 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Gemüsebouillon und Balsamico dazugiessen, mit wenig Pfeffer würzen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zucker und ev. Salz abschmecken.

Nebenher die chinesischen Nudel in Salzwasser gar kochen (ca. 5-6 Minuten).

Nudeln zu einem Nest anrichten, die Eierschwämme mit dem Jus daraufgeben und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.