Eierschwämme und Erbsen an Rahmsauce mit Safran-Spätzli

Eierschwämme und Erbsen, beides geschmacklich feine Gewächse, sind wie geschaffen füreinander. Sie kommen ohne viel Gewürz aus, nur etwas Zwiebel und Petersilie, nebst Salz und Pfeffer. Hingegen harmoniert eine leicht säuerliche Rahmsauce sehr gut zu den Eierschwämmen. Zuerst werden sie in Weisswein geschmort, und zum Schluss nach der Zugabe des Rahms, mit wenig Noilly Prat abgeschmeckt.

Die Spätzli sind mit nur wenig Safran gewürzt, was ihnen eine leicht liebliche Note verleiht. Zubereitet sind sie gleich wie die Kräuterspätzli, nur wird anstelle der Kräuter eine Messerspitze Safran zugegeben.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Spätzli
200g	Eierschwämme
50g	Erbsen (aufgetaut)
1	kleine Zwiebel, ca. 10g
1/2	Handvoll glatte Petersilie
1dl	Weisswein
5cl	Vollrahm
1El	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	ev. Maizena

Zubereitung

Eierschwämme mit einem Pinsel oder einer weichen Bürste trocken reinigen. Angetrocknete Stielansätze wegschneiden. Grössere Exemplare von Hand in 2 oder 3 Stücke teilen. Petersilie nicht allzu fein hacken. Zwiebel fein hacken.

Petersilie und Zwiebel 3 Minuten in Bratbutter leicht andünsten, Eierschwämme zugeben und weitere 3 Minuten dünsten. Dabei häufig wenden.

Weisswein dazugiessen, Erbsen zugeben, leicht salzen und pfeffern und 10 Minuten köcheln lassen. Der Wein sollte etwas einkochen. Vollrahm unterrühren und 2-3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Noilly Prat abschmecken. Nach Belieben mit wenig Maizena abbinden.