



Marinierte Eierschwämme

Säuerlich marinierte Eierschwämme sind eine feine Delikatesse als Vorspeise oder als Zutat zu einem Antipasto. Eingelegte Eierschwämme (gekauft oder selbstgemacht) sind da natürlich eine gute und einfache Wahl, nur hat man diese nicht immer vorrätig. Auch frische Eierschwämme kann man marinieren und sie sind in einer guten Stunde zubereitet: Kurz mit Zwiebel angedünstet, dann mit Weisswein und gutem Essig geschmort. Danach sollten sie aber mindestens eine halbe Stunde nachziehen.

Eine pfeffrige Note passt gut zu den Eierschwämmen, der rote Madagaskarpfeffer ist da besonders gut geeignet, er besitzt ein intensives Pfefferaroma, ist aber nicht besonders scharf.

Zutaten

100g frische Eierschwämme
1/2 kleine Zwiebel, ca. 15g
4cl weisser Balsamico
4cl Weisswein
15 Kügelchen roter Madagaskarpfeffer
1 Prise Zucker
etwas italienische Petersilie
1El Sonnenblumenöl
1/2El weisser Balsamico
Salz
Bratbutter

Zubereitung

Eierschwämme trocken mit einer Bürste putzen, sie sollten nicht mit Wasser abgespült werden, da sie sich dabei mit Wasser vollsaugen und an Aroma verlieren. Grössere Exemplare zerteilen, man kann sie dazu einfach mit den Fingern auseinanderzupfen.

Zwiebel fein hacken. Madagaskarpfeffer zerdrücken.

Bratbutter mässig erhitzen, Zwiebel und Eierschwämme zugeben und ca. 3 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Leicht salzen.

Weisswein und Balsamico dazugiessen, Madagaskarpfeffer zugeben. Eierschwämme ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist und die Pilze gar sind. Gegen Schluss eine Prise Zucker zugeben.

Pilze in eine kleine Schüssel geben. Petersilie fein hacken und zugeben. 1 Ei Sonnenblumenöl und 1/2EI Balsamico zugeben, vermischen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Mit etwas grünem Salat oder Rucola anrichten. Mit Oliven und eingelegten Tomaten garnieren.





