

Verjus Rezepte für die feine Küche



Guten Appetit!

Die Geschichte vom Verjus

Verjus oder Agrest, wie man die Würze im Mittelalter nannte, war - wie so vieles was den Wein und seinen Ursprung betrifft - schon in Mesopotamien bekannt. Hippokrates berichtete bereits um 400 v. Chr. von der Wirkung des Verjus.

Auch im Morgenland war Agrest bekannt, wie "Minhag al-bayan fima yasta" von Ibn Gazla bezeugt. In diesem Werk, an Avenenna erinnernd, werden Nahrungsmitteln und Kur- bzw. Fastenmitteln aufgelistet. Dort findet sich unter anderem Agrest erwähnt. Uns ist eine lateinische Übersetzung dieses Werkes vom späten 13 Jahrhundert bekannt.

Das Wort taucht sowohl im Mittellateinischen (agresta), wie auch im Mittelhochdeutschen (agrasz, oder agrosz) auf. Zunächst bezeichnete es eine Brühe aus unreifen Obst. Um 1490 ist dann Agrest nachweisbar und in vielen Schriften zu finden.

Der Begriff verjus - stammt aus dem Französischen (=grüner Saft). Bis ins 18. Jahrhundert oder besser dessen Ende läßt sich der grüne Beerensaft verfolgen, dann wird er langsam verdrängt. In der Medizin auf Grund der rasend voranschreitenden Pharmakologie - aus der Küche, da sich allmählich andere Interessen und Geschmäcker entwickelten.

Nur vereinzelt ist der Verjus noch regional anzutreffen.

Guten Appetit!

Frischer Salat mit Kapern und Verjus

Zutaten für 4 Personen:

1 Blattsalat, 2 Zucchini, 4 Tomaten, 1 Paprika, 4 Scharlotten, 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 1 reife Avocado, 4 EL Olivenöl, 150 g Kapern, etwas Honig, Salz und Pfeffer, 4 EL Verjus.



Zubereitung:

Blattsalat, Zucchini, Paprika, Tomaten waschen und kleinscheiden, Scharlotten schälen und hacken. Die eine Hälfte der Avocado pürieren und mit den feingehacktem Knoblauch, den Scharlotten, Olivenöl und Verjus verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Die andere Hälfte der Avocado würfeln. Die Kapern mit dem Gemüse mischen, das Dressing unterheben, fertig.

Dazu schmeckt besonders gut frischgebackenes oder im Ofen gewärmtes Baguette!

Guten Appetit!

Spargel-Salat mit Kräuter-Verjus Dressing

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spargel (Stangenspargel), 2 Essl. Verjus, 3 Essl. Gartenkresse (feingehackt), 3 Essl. Bärlauch (fein gehackt), 1 Essl. Zitronenmelisse (feingehackt), 100 ml Olivenöl, 3 Essl. Trockener Weisswein, Zitrone und kleine Zwiebel in Ringen zum Ganieren, Muskat Zucker, Pfeffer, Salz



Den Spargel gründlich geschält, schräg in ungefähr 3 cm lange Stückchen schneiden und in Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 min bissfest köcheln. Den gegarten Spargel gibt man mit einem Schaumlöffel in eiskaltes Salzwasser. Während der Spargel für den Spargelsalat gart, bereitet man aus Verjus, den gehackten Kräutern (Kresse, Bärlauch und Zitronenmelisse) und reichlich Öl die Salatsauce. Diese wird anschließend nach Geschmack mit Salz, weissem Pfeffer, geriebener Muskatnuss und mit ein wenig Zucker gewürzt.

Das Ganze anrichten auf einem Salatteller und das Dressing überträufeln und mit Zwiebelringe und Zitrone ganieren.

Guten Appetit!

Parmesanklößchensuppe mit Bärlauch

Zutaten für 4 Personen:

150 ml Milch, 60 g Vollkorn Grieß, 30 g Parmesan, 1 Ei, 1 Liter Gemüsebrühe, eine Handvoll Bärlauchblätter, 1 Lorbeerblatt, 10 ml Verjus, etwas Creme Fraiche, 1 Prise Muskat, Salz.



Die Milch zum Kochen bringen, den Grieß einrühren, salzen und unter Rühren rasch einen dicken Griesbrei kochen. Den Brei etwas abkühlen lassen. Dann den Parmesan, Ei, Muskat und den Verjus unterrühren und mit Salz abschmecken. Die Gemüsebrühe mit Lorbeer zum Kochen bringen.

Mit einem Teelöffel kleine Klöße abstechen und in der leicht kochenden Suppe 10 Minuten ziehen lassen. In den letzten zwei Minuten die gewaschene und gehacketen Bärlauchblätter hinzugeben.

Auf großen Teller verteilen und mit Bärlauchblätter und Creme Fraiche ganieren.

Guten Appetit!

Tagliatelle mit Auberginen-Verjus-Sauce

500 g Tagliatelle, 2 Auberginen, 1 Zwiebel (geschält, gehackt), 4 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (gepresst), 1 grüne Paprika (entkernt und gekackt), 250 g Tomaten (enthäutet und gehackt), 1 EL gehacktes frisches Basilikum, 2 EL Rotwein, Salz und frischgemahlener, schwarzer Pfeffer, 2 EL Verjus, geriebener Parmesankäse zum Servieren.



Zubereitung:

Zunächst werden die Auberginen gewürfelt, gesalzen, entwässert, abgespült und danach abtropfen lassen. Die Zwiebeln mit 2 EL Öl in einem mittelgroßen Topf anbraten. Auberginen, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Wein hinzufügen und ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer und Verjus würzen. Die Nudeln in einem großen Topf al dente kochen und sofort abgießen. Das restliche Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer unterheben. Die Nudeln auf vorgewärmte Teller verteilen, Sauce darüber, mit Basilikum garnieren und sofort servieren.

Geriebenen Parmesan dazu reichen!

Guten Appetit!

Krabbensalat mit Verjus

Zutaten für 4 Personen:

350 g Krabben, 400 g Ruccola, 50 g Kapern, halber Bund Dill, 1/2 Apfel, 1/2 Paprika, 2 EL Verjus, 4 TL Walnussöl, frischgemahlener schwarzer Pfeffer, Salz



Krabben abseihen. Rucola putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In einer Schüssel die Kräuter mit Verjus und Öl mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Krabben vorsichtig mit der Marinade mischen und das Ganze auf dem Rucola anrichten.

Mit Apfel- und Paprika ganieren.

15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, fertig!

Guten Appetit!

Exotische Fleischspieße mit Verjus

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Geflügelfleisch (Puten- oder Hähnchen), 1 Bund Frühlingszwiebeln,

Für die Marinade: 200 ml Olivenöl, 1 TL Zimt, 1 TL Cilliflocken, 1 TL Igwerpulver, 1 EL Verjus, einige Safranfäden (oder gemahlen), 2 Knoblauchzehe, Pfeffer, Salz



Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren.

Das Fleisch in Würfel von 2-3 cm schneiden. In eine Schüssel geben und gut salzen. Mit der Marinade vermengen und mindestens 8 Stunden ziehen lassen.

Die Fleischwürfel auf Spieße stecken und ca. 10 - 12 Minuten auf dem Holzkohlegrill grillen, dabei mehrfach wenden.

Mit geschnittene Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Verjus naturell - verfeinert Ihre Gerichte

Ihr neuer Helfer für raffinierte, zart-aromatische Rezepte. Verjus (gesprochen: Wärschü) ist der Saft aus grünen, noch unreifen Trauben.

Die Trauben werden schon mehrere Wochen vor der Ernte gelesen und haben somit noch reichlich Säure und bereits die erste, zarte Fruchtkomponenten.

Das macht ihn besonders:

- Seine ganz eigenständige Säure ist milder und damit magenfreundlicher als Essig oder Zitrone.
- Sein Aroma ist vielfältiger und feiner.
- Gekeltert aus der pilzresistenten, weißen Rebsorte "Johanniter" in bester Bio-Qualität.
- Ohne Zusatz- oder Aromastoffe.
- Bereits die Römer schätzten seine beruhigende Wirkung auf Magen und Verdauung.

Jetzt für Feinschmecker und Gourmets oder als ausgefallene Geschenkidee!

Ökologisches Wein- & Sektgut Franz Braun
www.meinbiowinzer.de

oder

Biowein-Depot ...die ökologische Weinhandlung
www.biowein-depot.de