

# Verjus

(vert = grün, jus = Saft)

Schon im Mittelalter war Verjus ein pikantes Würzmittel. Er wurde verwendet als Soßengrundlage, um Fleisch einzulegen oder als Gewürz.

Mittlerweile erfährt Verjus eine weltweite Wiedergeburt. Seit wir uns mit Verjus beschäftigen, haben wir immer neue Anwendungsmöglichkeiten gefunden. Er ist aus unserer Küche gar nicht mehr wegzudenken.

Trauben aus der Lage Oberkirch Renchtäler wurden dazu einige Wochen vor der Hauptlese von Hand selektiv geerntet und schonend abgepresst. Die Beeren waren zu diesem Zeitpunkt noch nicht ausgereift, die Saftausbeute daher sehr gering. Der so gewonnene Saft enthält viel Wein- und Apfelsäure, aber wenig Zucker. Verjus ist nicht süß und da er nicht vergoren wurde auch nicht alkoholhaltig. Er wird als Saft getrunken oder findet in der Küche vielseitige Verwendung.

## Verjus in der Küche

Verjus ist eine elegante, delikate Alternative sowohl für Essig als auch für Zitronensaft. Im Verjus sind weiche Säuren mit traubeneigenem Zucker im Gleichgewicht.

Er kann daher in der Küche Essig und Zitronensaft ersetzen, die oft zu spitz, scharf oder hart schmecken. Verjus unterstreicht und steigert den Eigengeschmack ihrer Speisen statt ihn zu überdecken.

## Verjus und Wein

Den größten Vorteil, den Verjus bietet ist seine Verträglichkeit mit Wein. Da beide die gleiche Säurebasis aufweisen können Speisen, die mit Verjus zubereitet wurden, sehr gut von Wein begleitet werden. Verjus ist der ideale Ersatz für Essig und Zitronensaft, wenn es darum geht, Speisen weingerecht zuzubereiten.



# Verjus

## Rezepte und Anregungen

★ **Winemakers Lemonade** (Ted Bennett, Navarro Vinyards, Kalifornien)  
Zerstoßenes Eis, darüber nach Belieben Mineralwasser und Verjus geben

★ **Verjus Granité** (The Verjuice Co., Südafrika)  
500 ml Verjus, 100 ml Wasser mit 150 g Zucker und schmalen Streifen von Zitronen oder Limonenschale 6 Minuten lang erhitzen. Falls erwünscht 8 Minzblätter zufügen und abkühlen lassen. Für mind. 6 Stunden in den Gefrierschrank, dabei jede Stunde mit einer Gabel das Eis aufbrechen. Vor dem Servieren im Kühlschrank antauen und notfalls erneut aufbrechen.

★ **Walnuss-Verjus-Vinaigrette**  
Je 75 ml Verjus, Oliven- und Walnussöl, 1,5 Teelöffel Dijonsenf, 2 zerdrückte Knoblauchzehen mit Salz und Pfeffer abschmecken, kräftig schütteln.  
Varianten: ...mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Oregano dabei kann das Walnussöl durch Olivenöl ersetzt werden  
...mit kräftigem Körner-Senf anstelle des sanften Dijon-Senf für Kartoffelsalat  
...mit Creme Fraiche oder Joghurt, Olivenöl als Soße zu Carpaccio

★ **Pasta Soße mit Tomaten, Verjus und Kapern**  
(Eldridge-estate, Australien)  
1 Teelöffel Olivenöl, 1 feingeschnittene Gemüsezwiebel, 1 kg reife Romatomen, grob geschnitten, 2/3 Tasse Verjus, 1/4 Tasse abgetropfte Kapern.  
Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben und bei geschlossenem Deckel sanft anbraten. Geschnittene Tomaten zugeben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten bei etwas mehr Hitze kochen. Kapern zugeben und ohne Deckel weiterkochen, bis die Soße einreduziert und sämig ist.