

VERJUS

GRÜNE NOTE

Verjus, der Saft aus grünen Trauben, findet immer öfter Eingang in Rezepte. Was es damit auf sich hat, zeigt ein neues Buch mit Rezepten von Zürcher Profiköchen.

VON ESTHER KERN



«Hechtklösschen mit Verjus-Sabayon», eine Kreation aus dem neuen Buch.

BUCH Die Gastronomie hat vor einigen Jahren den Verjus wiederentdeckt. Langsam tröpfelt der Trend auch in die heimische Küche. Das Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» liefert nun auf 150 Seiten Hintergründe zum sauren Saft aus grünen Trauben. Und damit Hobbyköche mit Verjus experimentieren können, finden sich darin über ein Dutzend Rezepte von Profiköchen aus dem Raum Zürich. Initiantin des Buches ist Cécile Schwarzenbach von Schwarzenbach Weinbau in Meilen. Seit über zehn Jahren produziert ihre Familie Verjus.

Die Geschichte des Verjus allerdings reicht viel weiter zurück. Im Mittelalter hatte er eine regelrechte Blütezeit, danach geriet er bei uns in Vergessenheit. Das Buch beleuchtet auch diese Geschichte. Verdrängt wurde der saure Jus durch «die Entdeckung des Süßens, die europaweit eine regelrechte gustative Revolution auslöste», wie der Autor Martin Petras schreibt. Den Platz des Verjus als Säurespender nahm zudem mehr und mehr die Zitrone ein.

Manche Verjus-Anhänger gehen heute den umgekehrten Weg und nutzen für alles, für das sie früher Zitronensaft einsetzten, Verjus: vom Eistee über die Salatsauce bis zum Abschmecken des Wiener Schnitzels. Verjus ist weniger aggressiv als Zitronensaft oder auch Essig. Ideal ist er als Säurespender für Saucen, die zu Fleisch und vor allem

zu Fisch gereicht werden. Das zeigt etwa das Rezept «Hechtklösschen mit Verjus-Sabayon» vom Restaurant Rathaus in Rapperswil (siehe Bild), das im Buch vorgestellt wird. «Die Überraschung für mich war, dass sich Verjus auch für Desserts so gut eignet», sagt Cécile Schwarzenbach. Didi Bruna vom Restaurant Didi's Frieden kreierte für ihr Buch eine Mousse aus Verjus, Zucker, Vollrahm und Vanille.

Verjus ist übrigens nicht gleich Verjus. Das Buch dokumentiert denn auch den Herstellungsprozess. Die grünen Trauben müssen zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, damit der Säure-Zucker-Gehalt stimmt. Mittlerweile produzieren hierzulande wieder viele Winzer den sauren Saft. Jeder hat natürlich seine eigene Rezeptur. Schwarzenbach Weinbau verwendet Trauben der Sorte Riesling-Sylvaner. Nach dem Pressen wird der schwarzenbachsche Verjus geklärt und pasteurisiert.

Der Saft ist danach mindestens drei Jahre haltbar. Einmal geöffnet, kann er im Kühlschrank drei bis vier Wochen aufbewahrt werden. Was sehr praktisch ist: Zitronen muss man stets frisch kaufen, Verjus hat man ganz einfach im Kühlschrank einsatzbereit. Nur schon deshalb ist seine Wiederentdeckung Gold wert.

«Verjus – Geschmack der Ewigkeit». Martin Petras, Cécile Schwarzenbach. Weber-Verlag, ca. 49 Franken

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

22.3. – 28.3.2012