

## Verjus – ein grüner Saft

Seit jeher spielt das Saure eine entscheidende Rolle in der Küche. Einer der erfolgreichsten Köche der Schweiz, Fredy Girardet, sucht mit seinen Rezepten stets nach einem geschmacklichen Gleichgewicht, bei Saucen mit Hinzufügen von sauren Komponenten: Zitrone für Rahmsaucen und Essig für Saucen auf Basis von Eiern und Butter.

Verjus eignet sich ausgezeichnet zur Zubereitung von gebratener Gänseleber sowie Hühnerfrikasse. Er ist besonders interessant für geschmackliche Abstimmung bei süss-sauren Kombinationen. Verjus sorgt für Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure, zumal die Gerichte oftmals überzuckert werden, erklärt Girardet.

Dass im Weinkeller der Familie Schwarzenbach seit über zehn Jahren Verjus produziert wird, ist dem gastronomischen Entdeckergeist von Alfred von Escher zu verdanken. Nun ist durch die Idee von Cécile Schwarzenbach das Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» entstanden. Was verbirgt sich hinter dem vielfältigen und geheimnisvollen Begriff «Verjus»? Das soeben erschienene Buch «Verjus – Geschmack

der Ewigkeit» nähert sich den Antworten auf diese Frage mit drei Schwerpunkten: Einerseits mit Geschichte und Kultur rund um den Rebensaft aus unreifen



Trauben, andererseits mit der Dokumentation aller Arbeiten im Rebberg und Weinkeller rund um die Verjus- Produktion und nicht zuletzt mit kulinarischen Verjus-Kreationen für Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts sowie Drinks aus namhaften Restaurants von Zürich und Umgebung.

Verjus – der Saft unreifer, saurer Trauben – wird bereits seit längerem in der Spitzengastronomie verwendet, hat sich aber auch in der Alltagsküche etabliert und wird mittlerweile in vielen Schweizer Weingegenden produziert. Einst ein Heilmittel, kann Verjus als milder Säurespender oder dezentes Würzmittel kulinarisch vielfältig eingesetzt werden. In ihrem Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» vermitteln die beiden Autoren Martin Petras und Cécile Schwarzenbach viel

Wissenswertes rund um Verjus.

Weber Verlag, Thun/Gwatt  
49.00 sFr  
ISBN: 978-3-909532-99-5