

Verjus

Was ist Verjus?



Verjus (franz. „grüner Saft“), Agrest oder Verjuice heißt der Saft von grünen Trauben, der in der feinen Küche anstelle von Essig oder Zitrone verwendet wird. Verjus schmeckt aromatischer als Zitrone; seine Säure ist dabei mild und bekömmlich. Spitzenköche lieben ihn, unter den „normalen“ Sterblichen kennt ihn kaum jemand.

Kochen mit Verjus

Verjus eignet sich vorzüglich für Salatsaucen, denen er ein ausgewogenes, harmonisches Aroma gibt. Besonders lecker: Feldsalat mit Verjus-Dressing und alle Blattsalate.

Für Geflügel, Fleisch, Wild und Fisch eignet sich Verjus als Marinade und als Saucengrundlage ebenso wie für Gemüse- und Pilzgerichte. Verjus verfeinert auf ungeahnt raffinierte Art und hebt Geschmacksnuancen heraus, ohne selbst aufdringlich zu schmecken oder zu übersäuern.

Mit Verjus zubereitete Gerichte harmonieren sehr gut mit Wein als Begleiter, da sie in ihrer Säure verwandt sind.

Verjus als Getränk

Ein Schuß Verjus macht aus Mineralwasser ein fruchtig-herbes Erfrischungsgetränk. Heißer Verjus statt heiße Zitrone schmeckt mit und ohne Honig lecker; trotz seines sehr sauren (aber auch sehr aromatischen) Geschmacks läßt der Verjus sensible Mägen keineswegs „sauer“ reagieren, sondern scheint

eher etwaige Verstimmungen zu glätten. Als Zutat zu Mixgetränken sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!

Herstellung des Verjus

Zur Verjus-Gewinnung werden die Trauben im Sommer geerntet, wenn sie noch sehr fest sind und fast keinen Zucker eingelagert haben. Die Ernte ist nur von Hand möglich; die technischen Anforderungen bei der Verarbeitung sind hoch und die Saftausbeute sehr gering – das geschmackliche Ergebnis ist jedoch aller Mühe wert!

Ursprünge des Verjus

Verjus ist eine sehr alte Spezialität, die in Europa fast in Vergessenheit geraten ist. Bereits im Altertum war der Saft als Agrest oder unter seinem lateinischen Namen omphacium bekannt. Man findet ihn in medizinischen Schriften, z.B. bei Plinius dem Älteren, Cornelius Celsus oder Dioskurides. Die Wissenschaftler des Altertums beschreiben die adstringierende, desinfizierende und heilende Wirkung des Agrest für Mund und Rachen sowie für den Verdauungstrakt.

Nach einer Phase der Vergessenheit war der Verjus im späten Mittelalter als Säuerungsmittel weit verbreitet; er wurde bis ins 18. Jahrhundert in der Küche verwendet. Auch die Mediziner des arabischen Kulturraums beschreiben den Verjus (arab. hisrim) in ihren mittelalterlichen Handschriften als vielseitiges Heilmittel und gesundheitsförderndes Lebensmittel.

In den Küchen der Arabischen Welt ist der Verjus bis heute eine beliebte Würze. In Europa wurde der Agrest mit zunehmender Verbreitung der Zitrone aus den Küchen verdrängt.

Weingut Fuchs – Verjus von der Huxelrebe

Unser Verjus von der Huxelrebe zeichnet sich durch gehaltvolle, milde Säure und die fruchtige Aromatik dieser Rebsorte aus. Aufgrund der hohen Qualität unseres Verjus

wurden wir von der Spitzenköche-Vereinigung Euro-Toques zum
Offiziellen Lieferanten ernannt.