



Rezeptübersicht

GETRÄNKE

- Verjus g'spritzt Seite 3
- Gin Tonic (alkoholisch) Seite 3
- Verjus süß-sauer (alkoholisch) Seite 4

EINKOCHEN

- eingelegte Zucchini Seite 5

SAUCEN

- Sauce Hollandaise mit Verjus..... Seite 6

SALATE

- Kartoffelsalat..... Seite 7
- Frischer Salat mit Kapern und Verjus Seite 8

HAUPTSPEISEN

- Putenfilet mariniert..... Seite 9
- Hendlpfanne mit Gemüse Seite 10
- Putengeschnetzeltes mit Verjus..... Seite 11
- Gebratene Scholle auf Dill und Verjus Seite 12
- Gebratene Garnelen..... Seite 13
- Nudeln mit Lauch und Speck..... Seite 14

DESSERTS

- Florentinerkekse mit Verjus Seite 15
- Verjuskuchen..... Seite 16

Rezeptheft



Bereits im Mittelalter wurde der Verjus, ein Saft aus unreifen Trauben der Sorte „Grüner Veltliner“, als Säurungs- und Würzmittel eingesetzt. Ob als Marinade für Salate, Würze für Suppen, Soßen und Fleisch, zum Einlegen von Gemüse und Früchten, oder als Erfrischungsgetränk an heißen Sommertagen – der Verwendung des grünen Saftes sind keine Grenzen gesetzt.



Verjus g'spritzt

Nach dem Vorbild des Soda Zitron

Zubereitung

¼ l Mineralwasser mit ca. 3cl Verjus vermischen (je nach Belieben auch mehr/weniger). Gekühlt servieren.

Gin Tonic (alkoholisch)

Zutaten:

Eiswürfel, 0,5-1cl Verjus, 1cl Gin, 3cl Tonic

Zubereitung

Alle Zutaten in ein Longdrinkglas geben und verrühren. Mit Eiswürfeln auffüllen und servieren.



Verjus süß-sauer (alkoholisch)

Zutaten:

2cl + 4cl Verjus, einige Basilikumblätter, 3TL brauner Zucker, 4cl Gin, 4cl Rivaner, gestoßenes Eis

Zubereitung

Die Basilikumblätter fein hacken, in ein Longdrinkglas geben und den Rohrzucker darauf streuen. 2cl Verjus darauf gießen und mit einem Holzstößel quetschen. Gestoßenes Eis mit 4cl Verjus, Gin und Rivaner in einem Cocktailshaker shaken und in das Longdrinkglas leeren. Mit einem Strohhalm servieren.

Eingelegte Zucchini

Zutaten:

Zucchini, 1 Flasche Verjus, 6dag Zucker, 1,5dag Salz, 1 TL Senfkörner, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 1 EL Dille gehackt, weitere Kräuter nach Belieben (Schnittlauch, Basilikum,...)

Zubereitung

Die Zucchini würfelig schneiden, in Einkochgläser einfüllen. Die Marinade vermengen und gemeinsam aufkochen. Die Marinade in die Gläser füllen. Die Gläser schließen und pasteurisieren.

Alternativ zum Pasteurisieren können die Gläser eine Stunde lang bei 120°C im Backrohr erhitzt werden. Im Backrohr auskühlen lassen.

Sauce Hollandaise -mit Verjus

Zutaten:

18dag Butter, 3 Eigelb, 45ml Wasser, 3EL Verjus

Zubereitung

Butter bei schwacher Hitze zergehen lassen, Schaum abschöpfen, auf lauwarme Temperatur abkühlen lassen. Eigelb und Wasser in einem Topf kalt eine halbe Stunde schlagen. Die Masse über Dampf bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten kräftig aufschlagen. Die Sauce vergrößert ihr Volumen und wird geschmeidig.

Die Sauce darf nicht zu heiß geschlagen werden, sonst gerinnt das Eigelb.

Topf vom Ofen nehmen und Butter unter kräftigem Rühren tröpfchenweise unterheben. Am Ende des Schlagens die Sauce mit Verjus, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelsalat

Zutaten Kartoffelsalat:

Kartoffeln, Zwiebel, 5 EL Verjus, etwas Zucker, Öl

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Salzen, Pfeffer und gehackten Zwiebel unterrühren. Für die Marinade etwas Zucker in 5 EL Verjus einrühren. Je nach Geschmack den Salat mit der Verjus-Zucker-Mischung und etwas Öl marinieren.

Frischer Salat mit Kapern und Verjus

Zutaten:

1 Blattsalat, 2 Zucchini, 4 Tomaten, 1 Paprika, 4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen gehackt, 1 Avocado, 4EL Olivenöl, 15dag Kapern, etwas Honig, 4EL Verjus

Zubereitung

Blattsalat, Zucchini, Paprika und Tomaten waschen und klein schneiden, Schalotten schälen und hacken. Eine Hälfte der Avocado würfeln und mit den Kapern unterheben. Die andere Hälfte der Avocado pürieren und mit dem feingehackten Knoblauch, den Schalotten, dem Olivenöl und dem Verjus verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Das Gemüse mit dem Dressing vermischen und servieren.

Putenfilet mariniert

Zutaten Putenfilet:

1 Putenfilet, etwas Knoblauch zerdrückt, 1 EL Thymian gerebelt, 1 EL Rosmarin gerebelt, 1 EL Oregano gerebelt, einige Blätter Basilikum geschnitten, 80ml Verjus, etwas Olivenöl

Zubereitung

In einer Schüssel Knoblauch, Kräuter und den Verjus mit etwas Olivenöl mischen. Das Putenfilet in die Schüssel legen und mit Marinade bedecken. In einer Pfanne mit erhitztem Olivenöl die Filets anbraten, anschließend einige Minuten bei 200°C in den Ofen geben. Die Putenfilets mit Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Hendlpfanne mit Gemüse

Zutaten:

2 Hühnchenbrustfilets, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Paprika, 10dag Champignons, 50ml Verjus

Zubereitung

Fleisch in Scheiben oder Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldbraun braten. Fleisch hinzufügen und braten. Paprika und Champignons putzen, schneiden und in die Pfanne geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Verjus hinzufügen und bei kleiner Hitze garen. Mit Reis, Nudeln oder Salat als Beilage servieren.

Putengeschnetzeltes mit Verjus

Zutaten:

40dag Putenbrust, 1 Zwiebel, 100ml Verjus, 150ml Schlagobers, fein gehackte Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Fleisch in Scheiben oder Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch goldbraun anbraten, Putenfleisch hinzufügen und braten. Mit Verjus ablöschen und das Fleisch darin garen. Die gehackten Kräuter und das Schlagobers einrühren und noch einmal kurz aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu Nudeln oder Reis servieren.

Gebratene Scholle auf Dill & Verjus

Zutaten:

2 ganze Schollen natur, etwas Öl zum Anbraten, 4EL Verjus, eine Handvoll Dille gehackt

Zubereitung

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Scholle anbraten. Nach einigen Minuten mit Verjus aufgießen und die Dille darauf verteilen. Bei schwacher Hitze einige Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebratene Garnelen

Zutaten:

ausgelöste Garnelen, etwas Olivenöl, 10cl Verjus, gehackter Knoblauch

Zubereitung

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Garnelen mit Verjus ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Knoblauch würzen und zu Reis servieren.

Nudeln mit Lauch und Speck

Zutaten:

30dag Nudeln, 2 Stangen Lauch, etwas gehackten Knoblauch, 13dag Speckwürfel, 300ml klare Suppe, 50ml Verjus, frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Nudeln kochen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Speckwürfel und den Knoblauch anbraten. Den Lauch hinzugeben und mit der klaren Suppe und dem Verjus ablöschen.

Die Nudeln mit der Speck-Lauch-Sauce anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Florentinerkekse mit Verjus

Zutaten:

4EL Butter, 4EL Zucker, 2EL Obers, 2EL Verjus, 15dag gehackte Mandeln, 2EL Mehl

Zubereitung

Bei schwacher Hitze die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und den Zucker darin auflösen. Obers, Verjus und die gehackten Mandeln unterrühren. Das Mehl darüberstreuen und ebenfalls einrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufen darauf geben. Bei 160°C Heißluft goldbraun backen.

Verjuskuchen

Zutaten:

20dag Butter, 18dag Zucker, 1Pkg. Vanillezucker, 4 Eier
20dag Mehl, 20dag Stärkemehl, 125ml Verjus, 1 Pkg.
Backpulver

Zubereitung

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver verrühren und in die Masse unterheben. Zuletzt den Verjus langsam einrühren.

Eine Backform einfetten, mit Mehl ausstreuen und den Teig darin verteilen. Bei 160°C Heißluft goldbraun backen.

Kontakt & Impressum:

Weingut Richard Schober

Wienerstrasse 11

2191 Gaweinstal

Tel.: 02574/29 192

Mobil: 0664/86 10 282

Email: mail@weingut-schober.at