

Ein saure Alternative

Verjus ist der unvergorene Saft aus unreif geernteten (grünen) Trauben. Der Name „Verjus“ bedeutet „grüner Saft“. Verjus war im Mittelalter ein wichtiger Bestandteil als Säureträger in vielen Speisen und als Naturheilmittel mit kühlender Wirkung bekannt. Durch das Aufkommen der Zitronen wurde der Verjus praktisch vollständig aus der Küche verdrängt. Als Rarität und Delikatesse erobert der Verjus nun wieder seinen Platz in der Spitzengastronomie zurück.

Verjus wird in der Küche meist als Alternative zu Zitrone, Wein oder Essig verwendet. Im Vergleich zum Essig besitzt der Verjus aber eine wesentlich mildere und rundere Säure. Verglichen mit der Zitrone punktet der Verjus oft durch sein vielschichtiges und interessantes Aroma.

Verjus wird somit oft für Salatmarinade, Saucen und zu Fisch verwendet. Aber auch für die Herstellung von kreativen Cocktails oder einfach mit Mineralwasser verdünnt eignet sich der Verjus hervorragend.

Bio Verjus

Farbe: helles Gold mit grünreflex

Duft: etwas Traubig, grüner Apfel, Birne, Stachelbeere, etwas Zitrone, getrocknete Wiese, Rhabarber.

Geschmack: sauer, harmonisch, Citrus, Grapefruit, sehr reintonig.

