

# Verjus - Rezepte

## Hähnchen in Verjus

1 Huhn in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Zusammen mit 1 mittelgrossen, in Ringe geschnittenen Zwiebel in der Bratpfanne von allen Seiten gut anbraten. 150 ml Wasser und 50 ml Verjus hinzugeben und aufkochen. Würzen mit ½ TL Muskatblüten, ½ TL Ingwerpulver und 1 Prise Zimt. Den Bräter verschliessen und das Ganze ca. 45 Min. schmoren lassen. 4 Eigelbe in 100 ml Verjus aufschlagen, bei milder Hitze kurz aufkochen, dann zum Huhn giessen. Gut vermischen und warten bis die Sauce dicklich wird. Abschmecken und servieren.

## Fisch mit Ingwer und Verjus

Für 4 Personen 4 Zanderfilets (je ca. 130 – 150 g) mit Salz und Pfeffer würzen. 100 g Ingwer in feine Streifen schneiden, mit 50 g Butter vermengen und auf die Zanderfilets verteilen. Alles in eine feuerfeste Form legen, 10 Min. im vorgewärmten Backofen bei 200 Grad überbacken.  
Für die Sauce 250 ml Verjus, 200 ml Olivenöl und eine fein gehackte Zwiebel in eine Pfanne geben und die Flüssigkeit auf ein Drittel einkochen. Die Reduktion durch ein Sieb giessen und anschliessend 100 g Butter stückchenweise einschwenken. ½ Bio-Orange auspressen, den Saft begeben. Die Schalen in feine Streifen schneiden, kurz blanchieren, zur Sauce hinzufügen und noch etwas einkochen lassen.

## Saucen mit Verjus

1 kleine Zwiebel, 3 EL Verjus, 3 EL Bouillon, Pfeffer. Passt zu gegrilltem Fleisch.

## Aus Vinaigrette wird "Verjus - ette"

1 kleine Zwiebel fein hacken. 15 cl Olivenöl und 10 cl Verjus. Salz, Pfeffer, ev. Schnittlauch. Passt zu Gemüse.

## Verjus Crème

2 TL Maizena in 3 dl Verjus kalt anrühren. 2 Eier darin verquirlen. 80 g Zucker beifügen und unter starkem Schwingen aufkochen. Erkalten lassen. 1-2 dl Rahm schlagen und darunterziehen.

## Verjus Torte

Für den Mürbeteig 200 g Mehl, ¼ TL Salz, 2 EL Zucker und 125 g in Stücke geschnittene Butter zusammen verreiben. 1 verquirltes Ei, ½-1 EL Rahm und ev. abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone dazugeben. Teig zusammenfügen, mind. ½ Std. kühl stellen. Auf rundes Blech oder in Springform andrücken und am Rand 2 cm hochziehen. Bei 180 Grad ca. 25 Min. blind backen.

Für die Füllung 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen. 2 EL Maizena in 2 dl Wasser kalt anrühren, 2 dl Verjus und 1 Pr. Salz zur Butter hinzugeben, unter ständigem Rühren aufkochen. 130 g Zucker und 2 Eigelbe darunterziehen. Die noch warme Füllung auf den gebackenen Boden giessen. Erkalten lassen.

## Alkoholfreier Punsch mit Verjus

Zu ½ L Wasser 2-3 Gewürznelken, 1 Stange Zimt und 3 EL Verjus begeben. Zum Kochen bringen und 5 Min. lang auf kleinem Feuer köcheln. ½ L Traubensaft zugiessen.

## Probieren Sie auch:

Risotto mit *Verjus*

Raumlachs mit *Verjus*

Salatsauce mit *Verjus*

Wild und Rotkraut mit *Verjus*

Apfelkompott mit *Verjus*

Wasser, Apfelsaft oder Tee mit einem Schuss *Verjus*