

Rezeptbuch Geschmack der Ewigkeit

Verjus ist eine wenig bekannte Delikatesse, die man hierzulande erst nach und nach wieder entdeckt. Im neuen Buch «Verjus, Geschmack der Ewigkeit» wird nicht nur die Geschichte des edlen Safts aus unreifen Trauben erzählt, sondern auch dessen Herstellung und Verwendung beschrieben.

TEXT: REGULA LEHMANN FOTOGRAFIE (C) 2011 HANS-PETER SIFFERT

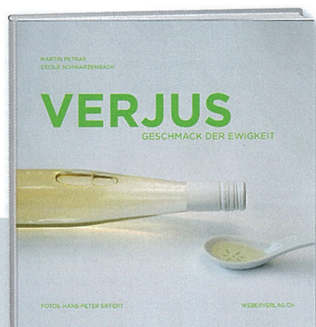
Den Anfang nahm das Projekt, ein Verjus-Buch zu schreiben, bereits vor zwölf Jahren. Damals kam der bekannte Zürcher «Artisan en Comestibles» Alfred von Escher auf die Winzerfamilie Schwarzenbach zu, mit der Idee, eigenen Verjus zu produzieren, da man in der Schweiz nichts dergleichen fand. Cécile Schwarzenbach erinnert sich noch gut an jenes Gespräch: «Wir waren von seinem Vorschlag begeistert. Mein Mann Hermann und unser Sohn Alain machten sich sofort an die Arbeit.» Bald schon gelang es ihnen, den edlen Traubensaft zu produzieren, sodass einige gute Köche rund um den Zürichsee in dessen Genuss kamen.

Mittlerweile stellen Schwarzenbachs rund 2000 Flaschen Verjus im Jahr her. Nebst zahlreichen Spitzenköchen zählen auch viele private Geniesser zu dessen Fans. Dass der Saft, welcher aus unreifen Trauben gepresst wird, hervorragend zu diversen Salaten passt und auch als Fischmarinade verwendet werden kann, hat sich schnell herumgesprochen. Viele Kunden wollten es aber genauer wissen: «Sie löcherten mich mit Fragen, wollten

wissen, wie denn Verjus hergestellt wird, welche Geschichte sich dahinter verbirgt und ob ich Rezepte für Verjus-Gerichte hätte», sagt Cécile Schwarzenbach. Weil die Nachfrage immer grösser wurde und bisher wenig Literatur über das Thema erhältlich war, schrieb sie zusammen mit dem Journalisten Martin Petras und Fotograf Hans-Peter Siffert ein Verjus-Buch.

«Am Anfang war die Arbeit sehr vergnüglich. Wir veranstalteten zahlreiche Probe-Essen bei den Köchen, die im Buch ihre Verjus-Rezepte präsentieren. Martin Petras recherchierte die geschichtlichen Hintergründe des Verjus und schrieb die Porträts der Köche. Doch im Endeffekt war es dann doch noch ein hartes Stück Arbeit, bis das Buch vollständig war», erzählt die Autorin.

Das Resultat überzeugt: Die geschichtliche Einführung und die Berichte über die Arbeit im Rebberg sowie über die Kelterung sind spannend und lehrreich. Zudem enthält das Buch eine umfangreiche Sammlung von Porträts bekannter Zürcher Köche, welche ihre Rezepte mit Verjus vorstellen. ►



Buch-Infos

Buch: Verjus, Geschmack der Ewigkeit

Autoren: Cécile Schwarzenbach und Martin Petras

Fotograf: Hans-Peter Siffert,
www.weinweltfoto.ch

Verlag: Weber AG Verlag,
www.weberverlag.ch

Buchumfang: 156 Seiten,
500 farbige Fotos

ISBN: 978-3-909532-99-5

Preis: CHF 49.–

Dieses Rezept ist von Antonio Colaianni, Restaurant Clouds, Zürich und ist im Buch, «Verjus, Geschmack der Ewigkeit» erschienen.

Ormalinger Jungschwein an Verjus-Sauce

HAUPTGANG · 45 MIN

Für 4 Personen

- || 500 g Nierstück mit Schwarte ohne Knochen (vom Metzger präparieren lassen)
- || Bratöl
- || Salz, Pfeffer
- || Fleur de Sel

- || 3 dl Rotwein
- || 1 Zweig Thymian
- || 1 Zweig Rosmarin
- || ½ dl Verjus
- || ½ dl Madeira
- || 3 dl brauner Kalbsfond
- || 20 g Butter

- || 2 grosse Kartoffeln, geschält, Typ Agria oder Bintje
- || 40 g eingesottene Butter
- || Salz, Pfeffer

- || 200 g Blattspinat ohne Stiele
- || 1 EL Olivenöl
- || 1 EL geröstete Pinienkerne
- || Salz, Pfeffer

Zubereitung

Jungschwein Die Schwarte mit einer scharfen Messerspitze einschneiden. Fleisch gut würzen und in einer Bratpfanne mit wenig Bratöl von allen Seiten ca. 5 Minuten gut anbraten. Anschliessend das Fleisch mit der Schwarte nach unten ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze so lange anbraten, bis sich eine Kruste gebildet hat. Fleisch auf ein Kuchengitter legen und im 170°C warmen Backofen 10 Minuten garen, danach den Backofen auf 120°C zurückstellen und das Fleisch nochmals 15 Minuten darin ziehen lassen.

Verjus-Sauce Rotwein, Madeira, Verjus sowie Gewürze einkochen, Kalbsfond zugeben. Auf die Hälfte einreduzieren und abpassieren. Mit untergerührter Butter aufmontieren und abschmecken.

Knusprige Kartoffelrose Kartoffeln längs halbieren und mit Hilfe eines Küchenhobels in millimeterdünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in vier Reihen nebeneinander auf rund 40 cm Länge überlappend schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit eingesottener Butter bestreichen. Kartoffelstreifen eng aufrollen und in gebutterte Cocotten oder Silikonformen stellen, sodass eine Rosenform entsteht. Im Backofen bei 180°C rund 20 Minuten goldbraun backen. Kartoffelrosen aus den Formen stürzen, auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Vor dem Servieren 2–3 Minuten im heissen Ofen erwärmen.

Blattspinat In einem breiten Topf einen Esslöffel Olivenöl erhitzen. Den Blattspinat zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und rühren, bis der Spinat zusammengefallen ist. Auf ein Sieb legen, damit der Saft abtropfen kann. Zum Schluss die gerösteten Pinienkerne zugeben.

Anrichten Den Spinat mit Hilfe eines Metallringes in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Das Schweinenierstück in gewünschte Dicke schneiden, mit Fleur de Sel würzen und darauflegen.

