

Verjus

Das Wort Verjus kommt aus dem Französischem (vert jus) und bedeutet grüner

Saft. Es handelt sich hierbei um einen aus noch unreifen grünen Trauben hergestellten Saft, der vor allem im Mittelalter in Europa weit verbreitet war. Seine Wurzeln reichen allerdings bis in die Antike zurück, wie Aufzeichnungen von Hippokrates von Kos 400 v. Chr. berichten.

Verjus, auch als Agrest oder Agraz (mittelhochdeutsch) bekannt, wurde einerseits als Säuerungs- und Würzungsmittel eingesetzt, andererseits hielt er auch in der mittelalterlichen Naturheilkunde Einzug auf Grund seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung. Darüber hinaus soll er auch eine schmerzstillende und desinfizierende Wirkung haben.

Nachdem im 17. Jahrhundert die ersten Zitronen auf den europäischen Märkten auftauchten, wurde der Verjus immer mehr zurückgedrängt, bis er fast gänzlich in Vergessenheit geriet. Doch langsam aber sicher ist er in der modernen feinen Küche des 21. Jahrhunderts wieder immer öfter anzutreffen. Auf Grund seiner edlen Säure ist er milder als jeder Essig und seine Aromen sind deutlich feiner als Zitrone. Spitzengastronomen schätzen diese naturbelassene heimische Alternative.

Anwendung findet der grüne Saft überall dort, wo man auch Essig oder Zitrone einsetzt: zum Marinieren von Salaten oder Fisch, zum Würzen von Vorspeisen und Hauptgerichten bis hin zu Desserts oder auch aufgespritzt mit Mineralwasser stellt er eine erfrischende Alternative zu Soda Zitrone dar. Besonders bei Speisen, die mit Wein begleitet werden, eignet sich der Verjus auf Grund seiner milden Säure besser als Essig.

Quelle: www.agraz.at
www.hagengrote.at
www.verjus.at
www.wikipedia.at