

LIFESTYLE



Vera Kaa lebt mit ihren drei Männern in einer Wohlfühloase in Wollishofen. > 44

Im Mittelalter zählte der Verjus zu den unentbehrlichen Elementen in der Küche. Wie variantenreich der grüne Saft heute eingesetzt werden kann, zeigt ein neues Kochbuch.

VON SILVIA SCHAUB

In kleinen Goldschalen man nahm, das was zu jeder Speise kam, Salz, Pfeffer und Verjus» beschreibt Wolfram von Eschenbach in seinem Versroman «Parzival» schwelgend eine üppige Tafelrunde im 13. Jahrhundert. Heute schwelgt Spitzenkoch Antonio Colaianni vom Restaurant Clouds in Zürich ebenso: «Verjus gibt Saucen eine gute Struktur, frischt sie mit dezenter Säure auf und macht sie leichter und bekömmlicher.» Auch Martin Gass vom Restaurant Zum Adler in Hurden zieht den Verjus vor, weil seine milde Säure in Fleisch- wie auch Fischgerichten harmonisch zum Tragen komme. «Manchmal ist Verjus die bessere Wahl als Essig oder Zitronensaft.»

SPITZENKÖCHE HABEN den grünen Saft, der aus den unreifen Trauben gepresst wird, schon seit einigen Jahren wiederentdeckt, nun gibt es auch ein Kochbuch dazu. Die Autoren Cécile Schwarzenbach und Martin Petras sprechen im Buch «Verjus – Geschmack der Ewigkeit» (Weber-Verlag, Fr. 52.90) weniger von Wiederentdeckung eines Produktes als vielmehr von der Wiederentdeckung eines Geschmacks. Denn der Verjus taugt bei Weitem mehr als bloss für eine rässige Salatsauce, wie die Rezepte zeigen. Markus Karle vom «Rathaus» in Rapperswil kombiniert eine Verjus-Sabayon zu Hechtklösschen (siehe Rezept), Steffen Götz von der «Wirtschaft zur Burg» in Meilen zaubert ihn als Trilogie mit Spargel auf den Tisch, und bei Didi Bruna von «Didi's Frieden» in Zürich darf er als Mousse zu Erdbeeren Akzente setzen.

Das Buch geht indes weit über eine Rezeptsammlung hinaus. Wer sich für den Verjus interessiert, der zwischen dem 12. und 15. Jahrhundert seine Blütezeit erlebte, findet hier spannende Geschichten rund um den geheimnisvollen Saft, aber auch eine Dokumentation über die Arbeiten im Rebberg und Weinkelner der Verjus-Produktion.

Es war übrigens nicht nur die Zitronensäure, die im Mittelalter das vorläufige Ende des Verjus einleitete. Verantwortlich für den Abstieg dürfte ein radikaler Geschmackswandel gewesen sein, der im 14. Jahrhundert einsetzte. Es war die Entdeckung des Süssens. Es verwundert nicht, dass heute so manche Geniesser wieder eine Gegenrichtung einschlagen.

Der grüne Saft aus dem Mittelalter

Die milde Säure des Verjus mischt die moderne Küche auf

Hechtklösschen mit Verjus-Sabayon von Markus Karle vom «Rathaus» in Rapperswil.

HANS-PETER SIFFERT



REZEPT: HECHTKLÖSSCHEN MIT VERJUS-SABAYON

600 g Hechtfilet ohne Haut
5 ½ dl Rahm
Salz, weisser Pfeffer, Cayenne
6 dl Hechtfond (übriges Wasser vom Pochieren)
3 dl Weisswein
1 ½ dl flüssiger Rahm
6 EL Verjus
Maizena
1 ½ dl Weisswein
6 EL Hechtfond
6 EL Verjus
1 Eigelb
6 EL Rüeblwürfel
3 EL Schlagrahm
Cayenne, Kerbelblätter

Hechtklösschen Hechtfleisch klein schneiden und für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank legen. Das eiskalte Hechtfleisch im Kleinmixer zerkleinern, Rahm und Gewürze begeben, durch ein Sieb streichen und nochmals in die Nullgradzone im Kühlschrank oder kurz ins Gefrierfach stellen.

In einem grösseren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei nasen Esslöffeln Klösschen aus der kalten Fischmasse stechen und im leicht köchelnden Wasser pochieren (gar ziehen lassen).

Sauce Hechtfond, Rahm, Weisswein und Verjus auf zwei Drittel einkochen, mit Maizena binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sabayon Im Wasserbad Eigelb, Hechtfond, Weisswein und Verjus wie eine Sabayon schaumig aufschlagen. Aus dem Wasserbad nehmen. Langsam die Rüeblwürfel dazumischen. Sabayon und Schlagrahm kurz vor dem Servieren unter die heisse Verjussauce mischen.

Aus: Verjus – Geschmack der Ewigkeit, Weber-Verlag

AUFGETISCHT

Knackig und knusprig

RESTAURANT SPEDITION, BADEN

In der einstigen Speditionshalle kann es ziemlich laut werden, auch wenn hier heute nicht mehr Maschinen und Geräte verpackt werden, sondern hungrige Gäste an den Tischen sitzen. Und das ist nicht immer angenehm, gerade wenn man ein ruhiges Gespräch führen will. Aber bei unserem Besuch ist glücklicherweise das Restaurant nicht ganz voll und somit perfekt für ein Tête-à-tête.

Die Menükarte überrascht uns mit einigen vegetarischen Gerichten, die wir nun auf ihre Tauglichkeit testen wollen – und sind positiv überrascht. Schon mit dem Amuse-Bouche, einer Crème brûlée vom Kürbis, überzeugt uns der neue Küchenchef Torsten Rachlok in der «Spedition». Als Vorspeise wählen wir ein Gemüse-tatar mit Chimichurri und Olivencrostini (Fr. 18.–), das Tatar ist angenehm knackig, die Crostini knusprig. Die hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Topinambur, Rosenkohl und Rüebl an Kerbelschaum (Fr. 30.–) gefallen, der Schaum ist von einer wunderbaren Sämigkeit. Das Gegenüber wählt die Riesenravioli gefüllt mit Lauch und Schwarzwurzeln auf rottem Peperonicoulis (Fr. 29.–) und ist begeistert. Vegetarier kommen hier also voll auf die Rechnung.

SILVIA SCHAUB



Geschäftsführerin Claudia Dettling und Küchenchef Torsten Rachlok im Restaurant Spedition, Bruggerstrasse 37, Baden. Tel. 056 282 60 00, www.spedition-baden.ch. Geöffnet: Mo–Do 10–23.30 Uhr, Fr 10–00.30 Uhr, Sa 16–00.30 Uhr.

KÜCHE Kreative Gerichte, sorgfältig zusammengestellt

SERVICE Freundlich, effizient

AMBIENTE Trendiges Interieur, manchmal etwas laut

PREISE Vorspeisen ab Fr. 13.–, Hauptgänge ab Fr. 29.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Ich begleite meinen Ehemann oft an Anlässe mit Männern mit Dokortitel, die untereinander «Duzis» sind. Wer macht nun mit wem «Duzis»? Frau zu Mann, Doktor zu Frau?

DIE REGEL, dass die Frau dem Mann das «Du» anbietet, gilt seit längerem nicht mehr. Also braucht die Situation eine andere Lösung. Versetzen Sie sich in die Lage dieser jüngeren Herren, teils mit Titel. Würden sie sich trauen, der Ehefrau des Vorgesetzten das Du anzubieten? Wohl eher nicht, und zwar aus Respektsgründen. Da es sich um ein geschäftliches Umfeld handelt, übernehmen Sie quasi den Rang Ihres Gatten und somit sind Sie die Ranghöchste und sollten deshalb auch das Du den Herren anbieten, ungeachtet davon, wer welchen Titel hat. Hier zählt einzig die Hierarchie.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch



CHÂTEAU LICHTEN PETITE ARVINE 2010

Produzent: Rouvinez Vins Sierre

Herkunft: Wallis

Appellation: Valais AOC

Rebsorte: Petite Arvine

Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2016

Passende Gerichte: Linsensalat, Spargel-Feuilleté, Fisch, Meeresfrüchte

Bewertung: 17,5 Punkte

Bezugsquelle: Rouvinez Vins Sierre, Colline de Géronde, 3960 Sierre, Tel. 027 452 22 52, www.rouvinez.com, Fr. 24.–

ANDREAS KELLER