



Rezepte zum Slow Food Wien Kochworkshop ‚Slow kocht mit Verjus‘

Mit Barbara van Melle, Elisabeth Ruckser, Barbara Öhlzelt und Karl Schwillinsky

Verjus Salatmarinade

200g Kamptal Verjus Grüner Veltline

20 g Zucker

8-10g Salz

Reicht für 4 große Blattsalate

Öl nach Belieben. Zucker kann auch durch Honig o.ä. ersetzt werden.

Dieses Rezept ist ein Basisrezept, das vielfältig abgeändert werden kann. Man kann Senf einrühren, verschiedenste Kräuter, Beeren, gehackte Nüsse.....

Kürbiscremesuppe (für 4 Große Teller oder 6 Portionen)

400 g Kürbis (Hokkaido, gewaschen, entkernt, in grobe Würfel geschnitten)

1-2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

4-6 kleine Tomaten gehäutet, ja nach Saison auch eingelegt oder aus der Dose

250 ml Kamptal Verjus

750 ml Gemüsesuppe, Paradeiserfond oder Wasser

250 ml Schlagobers (muss nicht unbedingt sein, schmeckt aber)

1 TL Tomatenmark

Butter oder Olivenöl zum Anschwitzen.

Frische Dille, Salz, Pfeffer, Essig und eine Prise Zucker zum Abschmecken.

Geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl zum Garnieren.

Den würfelig geschnittenen Zwiebel und Knoblauch in einem Topf glasig anschwitzen. Dann das Tomatenmark und das Kürbisfleisch dazugeben. Kurz mitrösten und dann mit Verjus ablöschen, die Tomaten dazu und mit Suppe aufgießen. Die gehackte Dille dazugeben.

Würzen und kochen bis das Kürbisfleisch schön weich ist. Das Schlagobers in die Suppe geben. Noch einmal etwas kochen lassen und dann mit dem Mixstab oder besser mit einem Standmixer pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein, einfach noch etwas Gemüseuppe und/oder Wasser zugießen. In warmen Suppentellern anrichten und mit gerösteten Kürbiskernen und einigen Tropfen Kernöl, sowie Schnittlauch garnieren.



Hendl in Verjus - für 4 Personen

4 Hühnerkeulen
1 Mittelgroße Karotte
1 mittelgroße gelbe Karotte
1 Zwiebel
250 g Champignons oder andere Pilze geputzt
1 Liter Hühnerfond, Suppe oder Wasser
1/4 Liter Kamptal Verjus
1/4 l Schlagobers
2 EL glattes Mehl (oder Erdäpfelstärke)
frische Kräuter zum Garnieren
Salz, weißer Pfeffer, Pflanzenöl, Butter

Die Hühnerkeulen salzen, pfeffern und in etwas Pflanzenöl rundherum anbraten. Das Fleisch aus dem Topf heben, ein Stück Butter in den Topf, die in Würfel geschnittenen Zwiebel und Karotten zugeben und anrösten, die Pilze zugeben und mitrösten ohne Farbe nehmen zu lassen.

Mit Verjus ablöschen, mit Hühnerfond oder Wasser aufgießen, sobald es kocht die Hühnerkeulen einlegen, zudecken und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach etwa einer Stunde sollten die Keulen weich sein. Aus der Sauce nehmen und warm halten. Das Mehl mit dem Schlagobers glatt rühren und zügig in die Sauce mit einem Schneebesen einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Durchkochen, fertig abschmecken und dann die Keulen wieder einlegen, mit Kräutern bestreuen und servieren.

Verjus - Apfeltorte (ca 12 Stück)

Mürbteig

250g glattes Mehl
1 kaltes Ei
100g kalte Butter
100g Staubzucker
2 TL Backpulver

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, in Folie wickeln und ein paar Stunde oder über Nacht kalt stellen. Danach auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine gefettete Springform (ca 26 cm) legen. So, dass auch der am Rand der Teig hochgezogen wird. Der Teig wird nicht vorgebacken.

Fülle

500 ml Kamptal Verjus (Zweigelt)
250 ml Wasser
200 g Zucker
75 g Maisstärke
1-2 Stangen Vanille, aufgeschnitten und das Mark ausgeschabt
4 große Äpfel

*Alternativ: Vanille+Zucker = gleiche Menge Vanillezucker
oder: statt Vanille+Maisstärke=2 Packungen Vanillepuddingpulver*

Verjus mit dem Zucker, Vanillemark und Vanilleshots aufkochen. Dann die mit dem Wasser glatt gerührte Maisstärke zugeben. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Vanilleshots entfernen. Die geschälten Äpfel grob reiben und in den heißen Pudding rühren. Diese Masse in die Springform mit dem Mürbteig gießen und bei 160 °C mit Heißluft ca 50 Minuten backen.

Am Besten macht man diese Torte bereits am Vortag, dann ist sie besser durchgekühlt und lässt sich besser schneiden. Unbedingt geschlagenes Obers dazu reichen.

Geht natürlich auch wunderbar mit Birnen.