



Verjus

Sie glauben auch, das sei NUR Traubensaft?



Sehr geehrte Kunden, liebe Genießer,

hatten wir Ihnen eigentlich schon gesagt, dass wir gerne Austern essen? Also nicht oft. Weil, mehr als einige Kilometer sollten die nicht hinter sich haben. Also dann eben nur, wenn wir Meerluft riechen können. Nein, im Schwäbischen Meer (70 km von uns entfernt) gibt es keine Austern.

Wir sind keine Freunde von Zitrone. Ketchup und Tabasco geht auch nicht. Wenn man keine Austern liebt, sollte man dazu stehen, und nicht den Geschmack überdecken.

Ein paar Tropfen eines ausgezeichneten Essigs mit einer Mikromenge Schalotten. Nicht übel. Im letzten Jahr besuchten wir Roman Roth auf Long Island. Und wir hatten ein Dinner in Wölffer Kitchen.

<http://www.wolfferkitchen.com>

Dort hatten wir zum ersten Mal VERJUS zu Austern. VERJUS? Der Traubensaft aus noch grünen, unreifen Trauben. War für mich früher immer ein Produkt, um Übermengen im Weinberg abzubauen. Habe ich nie ernst genommen. Und jetzt werden Austern damit geadelt und nicht umgekehrt? Das war sowas von lecker....

Und was macht der Grimm, wenn er was toll findet? Er kauft das für seine Kunden. Gestern kam die Lieferung aus New York endlich an. Austern hatte ich keine. Aber wir haben unseren Salat gestern damit angemacht. Früher kippte ich immer einen Schluck Sauternes an die Vinaigrette. Oma hat immer gesagt, eine Brise Zucker macht die Salatsoße erst richtig gut. Stimmt. Aber als Weinhändler mit Bordeauxaffinität isses halt ein Schuss Sauternes. Bar-sac geht auch.

Ab sofort nur noch Verjus. Da alkoholfrei, auch toller Apero oder für die Kids. Anbei einige Mixgetränke (für diejenigen, die es weniger alkoholfrei mögen) und ein Rezept für eine Steaksauce. Grillsaison!!

Bezeichnung	Weingut	Einheit	EUR/Fl. brutto
Verjus	Wölffer Estate Long Island	0,75	11,70

Die Preise verstehen sich pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer**. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.

Wölffer Verjus "Green Juice"



Non-Vintage Unfermented Juice

Mark Buettler, a mixologist who bartends at Dressler, one of the hottest restaurants in Brooklyn, won a national cocktail competition held by Hendrick's Gin, using our Verjus!

LUCKY THIRTEAN

2 oz Hendricks Gin
1/2 oz Wölffer Verjus
1/2 oz Coriander & Chamomile Infused Dry Vermouth
1/3 oz Maraschino Liquor
13 Drops of Lemon juice
Dash of Lemon Bitters

Serving

Great and easy to make elegant and vibrant sauces or ideal for salad dressings. The clean fruit characters, the gentleness and freshness of this Verjus make it perfect not to overpower even the finest wine. Wonderful and refreshing to drink as a spritzer or try it as the main ingredient for a Margarita.

RECIPES

FOOD & BEVERAGE

NON-ALCOHOLIC

Verjus Splash

2 oz Verjus
2 oz Club Soda
Pour over ice; garnish with lime wedge.

Verjus Sangria

Fill pitcher with one 750 ml bottle Verjus; add 1/2 bottle sparkling water; add 1/2 of a cantaloupe and 1/2 of a honeydew melon scooped in balls; add 2 two-inch branches of rosemary, 2 oz of simple syrup and 2 oz of lime juice. Refrigerate for 12 – 24 hours. Remove melon and serve over ice.

MIXERS

Verjus Mist - Up River Café, Westerly, RI

1.5 oz Premium Gin
1/4 oz Cointreau
1/2 oz Verjus
Shake steadily over ice until thoroughly chilled; strain in a martini glass and garnish with frozen red and green grape.

Verjus Blackberry Burst - Amuse Restaurant, New York

2 oz Verjus
1 oz Premium Vodka
1 oz high quality blackberry liquor
Shake all ingredients over ice, strain into martini glass and garnish with large blackberry.

RECIPES

Verjus Vinaigrette

4 tbsp Verjus
1 medium shallot, peeled and diced
1 clove garlic, peeled and diced
2 tbsp grain mustard

½ cup canola or other vegetable oil
¼ cup olive oil
½ cup finely chopped fresh parsley and chives combined
salt & pepper to taste

In a bowl, combine the Verjus, shallot, garlic and mustard. Add the canola and live oils in a slow, steady stream, whisking until smooth. Stir in fresh herbs, season with salt and pepper to taste, and reserve.

Scallop Verjus Ceviche

Serves 4

1.5 lbs scallops, preferably bay scallops, enough Verjus to cover, sliced scallions, salt & pepper to taste

Combine all ingredients, cover and refrigerate for 36 hours.

Strain scallops and serve with avocado slices in a martini glass.

Verjus Recipe:

Union Square Café

Micheal Romano, Executive Chef

A delicious marinade for steaks, or even salmon, is used lightly. Wipe off any excess from the meat or fish before cooking.

3 Tbsp. Olive oil
3 Tbsp. Coriander seeds, finely ground
1 Tbsp. Cumin seeds, finely ground
10 Tbsp. New Mexico chili powder
1 Tsp. Kosher salt
1 Tsp. Freshly ground black pepper
3 Tbsp. Fresh sage leaves, sliced finely
1 cup Wölffer Verjus

Heat the olive oil and the garlic in a small saucepan over low flame. Cook slowly until the garlic just barely begins to brown around the edges. Add the ground coriander and cumin, and cook a few minutes more, stirring constantly. Next stir in the chili powder, black pepper and salt and continue cooking 5 – 6 minutes longer, stirring often. This entire process should take about 15 minutes. Finish the marinade with the sliced sage and the Verjus, and cook an additional 3 – 4 minutes. Remove from the heat, transfer to a bowl or other container and allow to chill completely before using.

