

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung

Frédy Girardet	7
Über dieses Buch	9
Was ist Verjus?	11

Verjus einst und jetzt

Geschmack der Ewigkeit	13
Mittelalterliche Küche	21
Genuss wie im Mittelalter	33
Herstellung des grünen Saftes	39
Weinkultur am Zürichsee	51

Verjus-Küche heute

Modernes Kochen mit Verjus	65
Sellerieschaumsuppe mit Verjus-Gelee	67
Avocadosuppe mit Krevettenspiess	73
Forellentatar und Rauchforellensuppe	79
Trilogie von Verjus mit Spargel	85
Bretonisches Mistkratzerli im Gelee	91
Salat mit Verjus, Rapsöl und gepoppten Rapssamen	97
Kotelett vom Charolais-Kalb	103
Ormalinger Jungschwein an Verjus-Sauce	109
Perlhuhn mit weissen Trauben und Verjus	115
Kaninchenrückenfilet an Honig-Verjus	121
Felchenfilet an Verjus-Rahm-Sauce	127
Hechtklösschen mit Verjus-Sabayon	133
Erdbeeren mit Verjusmousse	139
Verjus-Longdrink «Juliette»	145

Anhang

Tipps und Tricks	150
Adressverzeichnis	151
Quellen und Illustrationen	152
Wie Verjus in die Schweiz fand	155