



WEINBAU SEIT 1672  
AXEL SCHMITT

REZEPTE MIT

# Verjus

FÜR 4 PERSONEN

## ERDBEER-DRESSING

- 1 gr. Kopfsalat (Lollo rosso)
- 10 Erdbeeren, 1 hart gek. Eigelb
- 1 TL Dijonsenf
- Salz, Pfeffer
- 1 Tl Akazienhonig
- 2 EL Verjus
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zweige Estragon

8 Erdbeeren pürieren, aus Senf, Salz, Pfeffer, Honig, Verjus, Öl und geh. Estragon eine Vinaigrette rühren, Erdbeermus zugeben. Auf den geputzten, angerichteten Salat träufeln, zerbröckeltes Eigelb und 2 geachtelte Erdbeeren darauf verteilen.

## LINSENSALAT MIT MINZE UND KAPERN

- 150 g Belugalinsen
- 1 TL Gemüsebrühepulver
- ½ TL Salz
- 2 Zwiebeln (100g)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- ½ Bund Petersilie
- 1 Bund Minze
- abger. Schale 1 Zitrone
- 4-6 EL Verjus
- ½ TL Honig
- Pfeffer, evtl. Salz
- 2-3 EL in Öl eingelegte Kapern

Linsen in 400 ml Wasser aufkochen und zugedeckt ca. 20 Min. garen, Gemüsebrühepulver und Salz zufügen und quellen und abkühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauchzehen sehr fein würfeln. Zwiebeln in 1 EL Olivenöl leicht goldgelb braten, Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Petersilie fein, Minze grob hacken. Verjus, Zitronenschale, Honig, Pfeffer, Petersilie, Minze und 3 EL Olivenöl und Evtl. etwas Salz verrühren und mit den Linsen mischen. Kapern evtl. halbieren, zugeben und abschmecken.  
Mit Minze dekorieren.

## CHAMPIGNONS IN VERJUS-SOSSE

- 600-800 g Waldchampignons
- 3 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kl. Zwiebeln
- 100 ml Verjus
- 300 ml süße Sahne
- Pfeffer, Salz
- 1 Bund Petersilie

Kleingewürfelte Knoblauchzehen, Zwiebel in Butter andünsten, geviertelte Champignons zugeben, leicht anbraten, mit Verjus ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. köcheln, Sahne zugeben, noch kurz einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren klein gehackte Petersilie darüber streuen. Passt zu Basmati-Vollkornreis oder Bandnudeln.