

# REZEPT

BUCH SPEISEN

BAND 1

Rezepte von:

Hotel Veltlin - Bernhard Mewald



**VERSCHÜ** SPRIZZ  
&  
**VERJUS** GOURMET

KALTE UND WARME SPEISEN .  
SÜßES & SAURES MIT VERJUS

Sie halten hiermit den ersten Band des Verjus Rezeptbuches in Händen. Die Rezepte wurden von Bernhard Mewald, Hotel Veltlin Poysdorf entwickelt und zur Verfügung gestellt. Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!

## Ihre Familie Hauser

**VERJUS GOURMET** ist der pure Saft unreifer Trauben und wird zum Kochen, Backen und für Cocktails verwendet. Verjus ist milder als Essig und fruchtiger als Zitrone, überdeckt aber den Geschmack von Speisen nicht. **VERJUS GOURMET** ist histamin- und allergenfrei, vegan und ein reines Naturprodukt.

**VERJUS GOURMET** eignet sich außerdem hervorragend zum Einlegen von Gurkerl oder anderem Gemüse. Er gibt milde Säure bei herrlich fruchtigem Aroma.

**VERSCHÜ SPRIZZ** ist natürlicher Verjus mit einem Hauch Limettensirup. Besonders schmackhaft ist **VERSCHÜ SPRIZZ** in Süßspeisen. Er gibt ausgesprochen fruchtiges Aroma und eine schöne Harmonie von Süße und Säure überall dort, wo sonst Zitronensaft eingesetzt wird.

Ein weiterer Vorteil von **VERJUS GOURMET** und **VERSCHÜ SPRIZZ** ist ihre Eigenschaft, Teige zart und geschmeidig zu halten. Besonders glutenfreie Backwaren bei Verwendung von glutenfreien Mehlmischungen neigen dazu, bald hart und trocken zu werden. **VERJUS GOURMET** oder **VERSCHÜ SPRIZZ** sind daher ideale Backzutaten für die Zubereitung von glutenfreiem Gebäck und Süßspeisen.

Wenn ihr auch freie Lust für alle wollt, holt euch weitere Rezeptideen auf

[www.verschuesprizz.at](http://www.verschuesprizz.at) oder  
[facebook.com/Verschuesprizz](https://facebook.com/Verschuesprizz)

## INHALT

### SUPPEN:

Gazpacho S. 3

### KALTSPEISEN:

Roastbeef mit  
VERJUS GOURMET S. 4

Tafelspitzsuzl mit  
VERJUS GOURMET-  
Kürbiskernöl-Vinaigrette S. 5

Ziegenkäse gegrillt  
im Speckmantel an im  
VERJUS GOURMET  
geschmortem Chicorée S. 6

### WARME SPEISEN:

Hirschragout mit Spätzle S. 7

Huhn in VERJUS GOURMET S. 8

Lachsfilet mit  
Couscous-Gemüse-Salat S. 9

Winzer Rindsschnitzel mit  
VERJUS GOURMET S. 10

### SÜSSSPEISEN:

Grießpudding mit  
Rhabarber-Erdbeer-Ragout S. 11

## GAZPACHO

### Zubereitung

Die Gurken schälen, längs halbieren und entkernen.

Die Tomaten und die Paprika waschen und trocknen, danach die Tomaten vierteln, entkernen und die Kerne beiseite stellen.

Die Paprika ebenfalls putzen und den Knoblauch schälen.

Die Hälfte des Gemüses und des Zwiebels in sehr feine Streifen schneiden und zur Seite stellen.

Das restliche Gemüse zusammen mit den Tomatenkernen und 3 Knoblauchzehen, Tomatensaft, **VERJUS GOURMET** sowie 2 EL Olivenöl in einen Standmixer geben und sehr fein pürieren.

Mit Pfeffer, Tabasco und Salz würzen, nun das Ganze für eine Stunde kalt stellen.

Das Weißbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und im restlichen Olivenöl mit den hineingepressten Knoblauchzehen goldbraun rösten.

Die kalte Suppe in tiefe Teller oder einem hohem Glas anrichten und mit den feinen Gemüsewürfeln sowie den Brotwürfeln garnieren.

### Zutaten

- 200 g Salatgurke
- 200 g Strauchtomaten
- 200 g Gelbe Paprika
- 5 Knoblauchzehen
- 20 g Zwiebel
- 600 ml Tomatensaft
- 4 EL Verjus 4EL
- 30 g Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer, Tabasco, Meersalz
- 120 g Weißbrot



# KALTSPEISEN

## ROASTBEEF MIT VERJUS GOURMET

### Zutaten

für 8 Portionen

- 1,5 kg Beiried zugeputzt
- geschroteten Pfeffer
- grobes Meersalz
- kaltgepresstes Olivenöl
- Salz
- scharfen Senf
- VERJUS GOURMET

### Zubereitung

Bevor man loslegt, heizt man den Backofen auf etwa 200° C vor.

Das Beiried an Ober- und Unterseite einsalzen und zudem an der oberen Seite mit scharfem Senf bestreichen. Anschließend den geschroteten Pfeffer gleichmäßig über dem Senf verteilen, bis die gesamte Oberseite des Beirieds mit Pfeffer zugedeckt ist. Das Fleisch nun in eine

ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Backofen bei knapp 200° C für 35 bis 40 Minuten (bzw. bis zu einer Kerntemperatur von 56° C) im Ofen schmoren.

Den fertigen Braten anschließend leicht erkalten lassen. Das noch lauwarme Beiried in hauchdünne Scheiben schneiden und mit einer Marinade aus VERJUS GOURMET mit Olivenöl (im Verhältnis 1:2) marinieren. Darüber eine Brise Meersalz streuen.



# TAFELSPITZSULZ MIT VINAIGRETTE AUS VERJUS GOURMET UND KÜRBISKERNÖL

## Zubereitung

Wurzelgemüse putzen, Tafelspitz mit Gemüse, 1 TL Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt und Salz mit Wasser bedeckt weich kochen. Fleisch aus der Suppe heben und abkühlen lassen.

Karotten und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Gemüse in Salzwasser kochen, bis es weich ist. Lauch putzen, klein schneiden und in Salzwasser überkochen. Lauch abseihen und kalt abschrecken.

Tafelspitz in kleine Würfel schneiden. Fleisch mit dem Gemüse vermischen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Suppe wärmen, Gelatine ausdrücken und in der Suppe auflösen. Suppe mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Essig würzen und über das Fleisch gießen. Masse in eine Form füllen und zirka 6 Stunden kühlen.

Für die Vinaigrette VERJUS GOURMET, Zucker, Rindsuppe, Dijonsenf und Salz mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach langsam das Kürbiskernöl unter ständigem Schlagen einfließen lassen, bis ein sämiges Dressing entsteht. Fein geschnittene Rote Zwiebel dazu geben.

Die Rindfleischsulz in Scheiben schneiden. Auf ein Blattsalatnest mit Cherryparadeiser einrichten und mit dem Vinaigrette reichlich überziehen.

## Zutaten

für 10 Portionen

- 150 g Wurzelgemüse (Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie)
- 700 g Tafelspitz
- Pfefferkörner, Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Karotten
- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 kleine Stange Lauch
- 7 Blatt Gelatine
- 0,6 l Rindsuppe
- Apfelessig
- 0,06 l VERJUS GOURMET
- 1 TL Dijonsenf
- Brauner Zucker
- 0,12 l Kürbiskernöl
- 1 kleine rote Zwiebel
- 4 handvoll gemischter Blattsalat
- Cocktailparadeiser



# Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel an im VERJUS GOURMET geschmortem Chicorée

## Zubereitung

Die äußeren Chicoréeblätter entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden.

Den Ziegenkäse in Würfel schneiden und mit Speck umwickeln (evtl. Zahnstocher zur Befestigung verwenden), in heißem Öl kurz anschwitzen und wenden bis der Speck auf beiden Seiten angeröstet ist. Aus der Pfanne herausnehmen und warmstellen.

Den Chicorée in dem Bratrückstand von allen Seiten leicht anbraten, mit wenig Zucker

karamellisieren und mit VERJUS GOURMET ablöschen. Den Gemüsefond dazugießen, frische Petersilie dazugeben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten schmoren lassen bis das Dressing auf ein Viertel reduziert ist.

Den Chicoree mit dem Dressing auf einem Salatteller anrichten. Mit etwas Olivenöl beträufeln und den frischen Parmesan darüber reiben. Den Ziegenkäse darauflegen und mit frischem Gebäck oder Erdäpfeln servieren.

## Zutaten

für 4 Portionen

- 300g Ziegenkäse
- 100g Speck
- 4 Chicoree
- 100 ml VERJUS GOURMET
- 100 ml Gemüsefond
- Olivenöl
- Zucker, frische Petersilie, Parmesan, Salz, Pfeffer



# WARMER SPEISEN

## HIRSCHRAGOUT MIT SPÄTZLE

### Zubereitung

Hirschschulter in 3 x 3 cm große Stücke schneiden. 100 - 150 g Pancetta in einer trockenen, beschichteten Pfanne auslassen und aus dem Fett nehmen.

Das Fleisch trocken tupfen, pfeffern, salzen, in Mehl wenden und portionsweise in dem heißen Fett von allen Seiten kurz anrösten, wieder aus der Pfanne nehmen.

In einem Topf zwei klein gehackte Zwiebeln braun rösten und im Rotwein dünsten. Ein Lorbeerblatt, Pfeffer- und Korianderkörner und ein paar Wacholderbeeren in einen Gewürzsack geben und mit dünsten. Dann auch das Hirschfleisch, Wurzelgemüse und ein gutes Glas Marsala dazu geben. Offen 1,5 h bei kleiner Hitze garen. Gelegentlich umrühren, damit das Ragout nicht ansetzt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit VERJUS GOURMET etwas Säure dazu geben.

Für die Spätzle 500 g Mehl mit zwei Eiern, 1 TL Salz und lauwarmem Wasser verrühren, bis der Teig dickflüssig ist und Blasen schlägt. Durch einen Spätzlehobel in kochendes Salzwasser reiben, kurz aufwallen lassen und aus dem Wasser schöpfen, anschließend in Butter anbraten. Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, eine geschälte und geputzte Birne in Spalten darin etwas dünsten und mit Rotwein ablöschen.

### Zutaten

- Hirschschulter
- 100 – 150 g Pancetta
- 2 Zwiebel
- 1 Karotte, 1 Gelbe Rübe
- ½ Flasche Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- Korianderkörner
- Wacholderbeeren
- 1 Glas Marsala
- VERJUS GOURMET (Menge nach Belieben)

### Spätzle

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 1 TL Salz



# Huhn in VERJUS GOURMET

## Zubereitung

Die Hühnchenteile in einem Schmortopf mit etwas Öl anbraten und etwas Farbe nehmen lassen. Die in Würfel geschnittenen Schalotten und die Champignons zugeben und kurz anschwitzen. Mit VERJUS GOURMET ablöschen und mit dem Hühnerfond aufgießen. Deckel drauf und bei kleiner Hitze weich dünsten lassen. Das Mehl mit dem Sauerrahm verrühren und die Sauce damit binden.

Am besten gibt man davor die Hühnerstücke aus der Sauce. Das ist auch die Gelegenheit, die Haut der Hühnerstücke zu entfernen, sofern Sie das möchten. Viele mögen die Haut nicht, aber bis zu diesem Zeitpunkt

brauchen wir sie, um das Fleisch saftig zu halten. Zum Schluss kommt das Fleisch wieder in die gebundene Sauce. Dazu passt sehr gut Reis, Nockerl oder Nudeln. Ebenso kann man frisches Baguette dazu reichen.

Zu beachten ist bei diesem Rezept, wie auch bei allen Schmorgerichten, dass mit sehr kleiner Hitze gearbeitet wird. So bleibt das Fleisch saftig und kann sehr weich werden ohne sich in Fäden aufzulösen. Anrichten und mit frischer Petersilie bestreuen.

## Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Huhn in acht Teile geteilt
- 250 g Champignons, gewaschen, je nach Größe halbiert oder geviertelt
- 4 Schalotten oder eine mittelgroße Zwiebel in feinen Würfeln
- 125 ml VERJUS GOURMET
- 500 ml Hühnerfond, klare Suppe oder Wasser
- 125 g Sauerrahm
- 1EL glattes Mehl
- Petersilie, etwas Öl und Butter



# LACHSFILET MIT COUSCOUS- GEMÜSE-SALAT

## Zubereitung

Für die Marinade den Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden, mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Thymian verrühren. Die Fischfilets darin einlegen und zugedeckt 2 - 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus der Marinade herausnehmen und abtropfen lassen. Ingwer, Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Paprika und Zucchini waschen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Petersilie waschen, abtropfen und hacken. Gemüsebrühe aufkochen, über den Couscous gießen, verrühren und alles 5-8 min ziehen lassen. Ingwer und Zwiebel in 2 EL Rapsöl andünsten. Gemüse und Knoblauch hinzugeben und mit dünsten. Mit Verjus gourmet und Fischfond ablöschen, kurz aufköcheln lassen, vom Herd nehmen, mit Pfeffer, Salz und Chili abschmecken und unter den Couscous mengen. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren kurz anrösten und zur Seite stellen. Lachs im restlichen Rapsöl von beiden Seiten kurz anbraten, danach mit der Marinade bestreichen und im Backrohr bei 120° C durchziehen lassen. Die Couscous-Gemüsemischung auf vier Teller anrichten, Petersilie und Pinienkerne darüber streuen und die Lachsfilets darauflegen.

## Zutaten

für 4 Portionen

- 4 Stk. Lachsfilet á 150 g
- 10 g Ingwer
- 40 g Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- Je 70 g rote, grüne, gelbe Paprika
- 200 g Zucchini
- 300 ml Gemüsebrühe
- 250 g Couscous fein
- 40 g Rapsöl

- 3 EL VERJUS GOURMET
- 4 EL Fischfond
- Schwarzer Pfeffer, Meersalz, Chili
- 40 g Pinienkerne
- 2 EL gehackte Petersilie

## Marinade:

- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl 100 ml
- Saft von 2 Zitronen
- Meersalz, Pfeffer, gehackter Thymian



## WINZER RINDSCHNITZEL MIT VERJUS GOURMET

### Zutaten

für 4 Portionen

- 4 Rindschnitzel á 200 g mit Senf, Salz und Pfeffer gewürzt
- 1 EL Butter
- 80 g Speck in feinen Streifen
- 250 g Champignons - gewaschen und geviertelt
- 200 g Trauben entkernt
- 1/8 l VERJUS GOURMET
- 1/2 l klare Suppe oder Wasser
- 1/8 Sauerrahm
- 1 Esslöffel glattes Mehl

### Zubereitung

Das gewürzte Fleisch beidseitig heiß anbraten und aus der Pfanne geben. Butter und Speckstreifen in die Pfanne und gut durch rösten, die Champignons zugeben und kurz mit rösten. Ein Esslöffel Senf dazu, dann mit VERJUS GOURMET ablöschen und mit Suppe aufgießen. Sobald die Soße aufkocht, die Schnitzel

einlegen und zugedeckt bei sehr schwacher Hitze weich dünsten. Nach etwa einer halben Stunde die Weintrauben zugeben.

Sobald das Fleisch weich ist, aus der Soße heben und in eine vorgewärmte Servierschüssel legen. Den Rahm mit dem Mehl glatt rühren, in die Soße einrühren und noch einmal gut durchkochen lassen, abschmecken, über das Fleisch gießen und mit Petersilie bestreuen. Dazu passen am besten Nudeln.



## GRIESSPUDDING MIT RHABARBER-ERDBEER-RAGOUT

### Zubereitung

Grieß und Zucker miteinander vermischen, zur Seite stellen. Die Milch zum Kochen bringen, dabei ständig rühren. Von der Herdplatte nehmen, zuerst die Zucker-Grieß-Mischung, dann den VERJUS GOURMET langsam einrühren. Nochmals aufkochen lassen. Den Grießpudding in Portionsschälchen füllen. Nach Geschmack heiß servieren oder abkühlen lassen.

### Rhabarber-Erdbeer-Ragout:

Rhabarber in kleine Stücke schneiden und in einen kleinen vorgeheizten Topf geben, Braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Vorsicht: Das geht sehr schnell! Mit einem Spritzer VERJUS GOURMET ablöschen, die Erdbeeren zugeben und die Hitze reduzieren. Etwa 5 min köcheln lassen und warm oder kalt mit dem Grießpudding servieren.

Wer den Pudding weniger schnittfest mag, nimmt 100 ml mehr Milch.

### Zutaten

für 4 Portionen

- 500 ml Milch
- 125 g Hartweizengrieß
- 1 - 2 geh. EL Zucker
- 50 ml VERJUS GOURMET
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Rhabarber
- 2 EI Brauner Zucker
- Schlagobers



VERSCHÜ SPRIZZ

Brunngasse 38

2170 Poysdorf

Weingut Hauser, Werner Hauser

T: 0 2552 / 21 12

F: 0 2552 / 21 12 21

M: +43 664 / 335 89 46

E: [info@verschuesprizz.at](mailto:info@verschuesprizz.at)

<https://www.facebook.com/Verschuesprizz>

weitere Rezeptideen unter:

[www.verschuesprizz.at](http://www.verschuesprizz.at)

Konzept, Bilder, Layout und Text:

Antrey [wein.image.gestaltung](http://wein.image.gestaltung).

<http://wein.image.gestaltung.antrey.at>

Mit freundlicher Unterstützung von

Bernhard Mewald, Hotel Veltlin Poysdorf.



*Hauser*

HAUSERWEIN.COM  
ZUKUNFTHAUSER.AT  
ELTERNKINDHAUS.AT