

Wijnadvies: Weingut Leitz Eins Zwei Dry

“Winzer des Jahres 2011” in de toonaangevende Duitse wijngids Gault Millau! Inderdaad is hij een ster in de Rheingau. Van de basiskwaliteit tot zijn top selecties, ze laten allemaal zien dat deze mineralige en o zo zuivere crèmige Riesling wijnen tot de top van Duitsland behoren. 41 Ha, voornamelijk Riesling (98%). De topwijnen zijn echt gastronomische wijnen en hebben tijd nodig om tot ontwikkeling te komen maar deze Eins Zwei Dry is nu geweldig mooi op dronk.

Proefnotitie: Aantrekkelijke neus van abrikozen, perziken en mineraliteit. Droog, mineralig en sappig van smaak met een mooie briljante zuurgraad. Fruit en zuur mooi in balans.

ZUURKOOLSALADE MET GEROOKTE EEND

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 2 sneetjes witbrood (bijv. Zaanse snijder)
- 10 g boter
- 50 g zuurkool (pak 500 g)
- 1 tl pittige mosterd
- 1 el slagroom (bekertje 125 ml)
- 16 plakjes gerookte eendenborstfilet (pakje 100 g)

BEREIDING:

- Snijd de korstjes van het brood.
- Rol het brood met een deegroller plat.
- Snijd het brood schuin door en snijd de driehoekjes die overblijven nogmaals door.
- Verhit de boter in een pan met antiaanbaklaag en bak het brood in 5 min. goudbruin.
- Keer regelmatig.
- Laat afkoelen op keukenpapier.
- Knijp het vocht uit de zuurkool en meng met de mosterd en slagroom.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel de zuurkoolsalade over de toast en leg op elk toastje 2 plakjes eendenborst.
- Serveer direct.