

Goldwater Estate Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc uit Nieuw-Zeeland is een hype in Europa. De wijnmakers aan de andere kant van de wereld zijn dankzij gunstige klimatologische omstandigheden en een frisse kijk op het vak tot de kern van deze druif doorgedrongen. Toen wij van Henri Bloem alweer 15 jaar geleden de Nieuw-Zeelandse wijnen ontdekten en als eersten in Nederland presenteerde was Goldwater meteen onze keus. Onlangs ging het bedrijf over in een groter geheel, voor ons reden om naar Marlborough af te reizen om het gamma opnieuw door te proeven. Na afloop was de keus niet moeilijk, Goldwater uit Wairau Valley in Marlborough is nog steeds een heerlijke uitschieter, met zijn Sauvignon Blanc. De loepzuivere Sauvignon Blanc bevestigt waarom Nieuw-Zeeland het zo goed doet met deze druif. Een frisse, stuivende witte wijn die je doet verlangen naar het voorjaar!

Jakobsschelpen met grapefruit en zoete dressing

Ingrediënten

- 12 grote Jakobsschelpen
- 2 rode grapefruits
- 3 jonge lente-uitjes, fijn gesneden
- 2 bosjes verse korianderblaadjes
- 1 bosje muntblaadjes
- 2 eetlepels geroosterde sesamzaadjes
- 4 eetlepels donkere sojasaus
- 2 eetlepels heldere honing
- 4 eetlepels sesamolie

Bereiden

Mix de sojasaus, sesamolie en honing tot een dressing. Zet even aan de kant.



Snij de partjes uit het vruchtvlees van de grapefruit. Meng deze partjes in een kom met de muntblaadjes, de gescheurde koriander en de fijngesneden lente-uitjes. Dep de Jakobsschelpen goed droog met een stuk keukenpapier. Verhit wat olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Schroeï de Jakobsschelpen aan één kant bruin. Draai ze vervolgens om en bak ze nog één minuut. Doe de gebakken Jakobsschelpen bij de partjes grapefruit en verse kruiden. Meng alle ingrediënten door elkaar en voeg de dressing toe. Zorg ervoor dat de dressing goed is verdeeld over alle ingrediënten. Schep het geheel mooi midden op de borden. Strooi voor de finishing touch nog wat geroosterde sesamzaadjes over het gerecht.

Wijnadvies: De Sauvignon Blanc van Goldwater