

Château Haut-Rozier Bordeaux Supérieur

Deze Château Haut Rozier uit het grote wijnjaar 2009 is een waardige klassieker die qua stijl tegen de Saint-Emilion aanhangt, veel Merlot dus. En daarnaast wat Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon. Vroeger heette dit gebied Bordeaux Côtes de Francs, wat rond 1960 in opkomst was. Tegenwoordig valt het toch weer onder Bordeaux Supérieur. Qua karakter is deze wijn iets gereserveerd, maar ook verfijnd met een beetje tannine, terwijl hij zich pas volledig ontplooit bij het diner. Een indrukwekkende ervaring.

Proefnotitie: Boeiende kleur, kruidig fruit in geur en smaak. Zachte smaak met nog iets tannine.

SPIESJES VAN WILDE EEND MET THAISE KRUIDENSAUS

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 800 gr wilde eendenborst
- 80 ml sojasaus light
- 100 ml water
- 20 ml agavesiroop
- 80 ml rijstwijn
- 2 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 1 cm Laos wortel
- 1 citroenblad (djeroek purut)
- 1 rode Spaanse peper
- 18 satépennen (in water geweekt)
- Pindakaas

Voor de kruidensaus:

- 200 gr magere kwark
- Blaadjes van 5 takjes koriander
- Blaadjes van 5 takjes basilicum
- Blaadjes van 3 takjes munt
- 20 ml Thaise vissaus

BEREIDING:

- Bak de eendenborst op de vetlaag krokant op middelhoog vuur tot de vetlaag mooi goudbruin is.
- Laat afkoelen en snijd vervolgens in blokjes van 3 cm
- Snij de peper zonder zaadjes fijn.
- Breng agavesiroop, sojasaus, water, rijstwijn, kaneel, laos, citroenblad en Spaanse peper aan de kook. Laat 5 minuten pruttelen.
- Leg de blokjes eend minimaal 1 nacht in de marinade.
- Laat de kwark 2 uur uitlekken in een zeef bekleed met een schone theedoek.
- Meng de fijngesneden kruiden en de vissaus erdoor.
- Breng op smaak met chiliolie en grof gemalen peper.
- Dep de eend droog en rijg aan de pennen.
- Smeer de saté licht in met de pindakaas.
- Gril ze op de bbq of grilpan (ze mogen nog een beetje rosé zijn)
- Serveer direct met de kruidensaus.