

Ingrediënten voor 4 personen

Nodig voor de dragonparfait: 1 dl zoete witte wijn 50 gram gehakte dragon 5 dl slagroom 3 eieren 4 eidooiers 100 gr suiker 2 plakken diepvries bladerdeeg poedersuiker Voor de rabarbercompOte: 1 kilo rabarber 90 gram fijne kristalsuiker merg uit een 1/2 vanillestokje Voor de dragon-suikersiroop: 1 dl water 100 gram kristalsuiker 30 gram dragon

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Dragonparfait met krokante korst, rabarbercompote en granite

Dit jaar (2002) viel het Harderwijkse restaurant Olivio van kok Wim Zwaard en zijn vrouw Tina in de prijzen. Ze kregen hun eerste ster. Speciaal voor Seasons maakte Zwaard een voorjaarsmenu. Dit recept staat ook in het artikel met het volledige menu.

Bereidingswijze

Breng de witte wijn met de helft van de dragon aan de kook en laat het 10 minuten trekken. Zeef het mengsel en zet het in de koelkast. Klop de room lobbig en zet hem in de koelkast. Klop de eieren en de eidooiers met de suiker au bain marie tot het mengsel handwarm is. Klop het verder in de keukenmachine koud. Spatel, als de eiermassa goed is afgekoeld de slagroom, het afgekoelde wijnmengsel en de overige dragon erdoorheen. Vries het verkregen mengsel in gedurende minimaal 5 uur, maar liever nog een dag tevoren. Verwarm de oven voor op 150 graden. Bestrooi de plakken bladerdeeg met poedersuiker en rol ze dun uit - daarbij geen bloem gebruiken! Bak ze af in de oven en snij ze in lange punten. Bestrooi deze nogmaals met poedersuiker en glaceer ze nog even in de oven. Maar de rabarber schoon en snij de stelen in kleine blokjes. Laat deze twee uur met de suiker en het vanillemerg marinieren. Kook ze vervolgens kort en laat ze afkoelen. Zeef de rabarber, vang het vocht op en vries dat in onder regelmatig roeren, zodat mooie losse ijskristallen ontstaan. Zet de compote koud weg tot gebruik. Kook het water met de suiker tot een dunne siroop. Hak de dragon en roer hem erdoor. Schep een quenelle van de parfait op het bord, giet er wat dragon-suikersiroop overheen en leg 2 bladerdeegkoeken tegen het ijs (ietsje schuin omhoog, als een grote X). Schep de rabarbercompote erlangs en druppel nog iets van de dragon-suikersiroop eromheen. Serveer de granite van rabarber er apart bij in een glas.