

LAMMFILET

CHARAKTER STARK

Im Wiener Grand Hotel kocht nach einem Jahr heute zum ersten Mal eine Frau für uns: Haubenköchin Jacqueline Pfeiffer

Text: Verena Eissner Eissenstein / Fotos: Gerhard Wasserbauer

Himmlich. „Meine Küche ist nicht kompliziert, weil ich nicht kompliziert bin. Sie spiegelt meinen Charakter“, sagt Jacqueline Pfeiffer, Küchenchefin des „Le Ciel“ im Wiener Grand Hotel, dessen Küche schon Stars wie Anthony Hopkins, Donald Sutherland oder Plácido Domingo kulinarisch verwöhnte. „Deshalb wär auch die Molekulküche nichts für mich. Ich hab Chemie immer gehasst.“ Was denn ihr Kochstil sei? „Pur, bewusst und ...“ Sie zögert kurz. Sinnlich? „Nein, ich bin doch nicht sinnlich!“, wehrt sie vehement ab. „Impulsiv. Es kann viel Power dahinter sein. Zwei bis drei Geschmacksnuancen sind meistens sehr präsent.“

Für heute steht „Lammfilet mit Hagebutten-Polsterzipf, Mohnschwarzwurzel und Bucheckernöl“ auf dem Speiseplan. „Momentan denke ich nicht viel über Gerichte nach, sie entstehen einfach. Der Polsterzipf ist ein Rezept meiner Großeltern. Ich hatte einfach das Bedürfnis, den auf die Karte zu bringen. Die Zubereitung ist simpel, so wie 70 Prozent meiner Gerichte. Man kann sie zu Hause gut nachkochen“, macht uns die Köchin des Jahres 2012 – Auszeichnung der S.Pellegrino Kulinarische Auslese – das Ausprobieren schmackhaft. ▶

WISSENSWERTES

HARTLS LE

Ich arbeite sehr gerne mit der Firma zusammen vom Personal her und weil die Qualität stimmt. Man findet spezielle und interessante Kombinationen, die Spaß machen. Seit letztem Jahr gibt es auch das Bucheckernöl im Angebot. Und ein Mohnöl, das wirklich nach etwas schmeckt, so Köchin Jacqueline Pfeiffer.

Im Sortiment gibt es 18 Öle wie: Tomatenkernöl, Chili kernöl, Hanfsamenöl, Traubenkernöl oder marokkanisches Arganöl.

Shop: Stadtplatz 15, Klosterneuburg. Versand innerhalb Österreichs und nach Deutschland.

www.hartls-oel.at

WAS DIE NATUR HERGIBT

Aus diesen Zutaten entsteht ein feines Gericht: Lammfleisch, Schwarzwurzeln, Hagebutten, Bucheckern, Mohn und Teig



PERS NICHES

IM SIEBTEN HIMMEL

JACQUELINE PFEIFFER IST SEIT 2003 KÜCHENCHEFIN IM LE CIEL IM WIENER GRAND HOTEL

LEBEN. Am 24. Juni 1975 in St. Pölten geboren, in Lilienfeld aufgewachsen. Nach Schulabbruch Lehre im Le Ciel und im Schnellrestaurant Wigast am Naschmarkt. Danach sechs Jahre im Ausland mit Stationen im Adlon in Berlin, in Gstaad und Lausanne. Seit 2002 wieder im Le Ciel, 2003 die Führung übernommen.

www.jacquelinepfeiffer.com,
www.grandhotelwien.at

WERK. 2 Hauben. Köchin des Jahres 2012

TIPP: Wasser-Milch-Mehl-Gemisch. Die bereits geschälten und geschnittenen Schwarzwurzeln in Wasser mit ein bisschen Milch und Mehl einlegen, damit sie nicht zu oxidieren beginnen. Trotzdem bald kochen!



GAUMENFREUDE

Lammfilet mit Hagebutten, Polsterzipf, Mohnschwarzwurzeln und Bucheckern |

Schon im Alter von vier Jahren ist sie mit ihrer Urgroßmutter am Herd gestanden und hatte nie einen anderen Berufswunsch, außer vielleicht einmal die Greißlerei ihrer Großeltern zu übernehmen, wo sie schon als Kind aushalf. Motiviert und ein bisschen zappelig läuft Pfeiffer in der Küche umher und will endlich loslegen. „Wer hat meinen Teig gesehen?“ Den hat die Küchenchefin für den Hagebutten-Polsterzipf nämlich schon vorbereitet. Rasch ist die Zubereitung erklärt: Mehl, temperierte Butter, Sauerrahm und Eidotter mit der Rührmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten und eventuell mit der Hand und etwas Mehl nach-

kneten. Eingewickelt in Folie für drei bis vier Stunden kalt stellen. Anschließend zwei Millimeter dick ausrollen und in acht mal acht Zentimeter große Quadrate schneiden. „Sollte der Teig zu weich werden, einfach nochmal kaltstellen.“ Nun platziert die Zweihauben-Köchin Hagebutten-Marmelade in die Mitte jedes Quadrats, bestreicht zwei Ränder mit Eigelb und klappt das Quadrat zu einem Dreieck zusammen. Für eine schöne Optik schneidet sie die Ränder ab und bestreicht die Oberseite ebenfalls mit Eigelb. Dann kommt der Polsterzipf für sieben bis neun Minuten bei 185 Grad in den Ofen, bis er goldgelb ist.

Die Hälfte ihrer Lehrzeit absolvierte die heute 37-Jährige bereits im Grand Hotel mit himmlischer Aussicht vom siebten Stock und ebensolcher Küche. Auch während ihrer sechs Jahre im Ausland hat Pfeiffer den Kontakt gehalten und immer wieder hier vorbeigeschaut. 2002 kehrte sie schließlich in das prachtvolle Gebäude am Ring zurück und übernahm 2003 die Führung in der Küche. Nie Probleme in dieser Männerdomäne gehabt? „Ich nicht, aber die Männer. Bis zur Sous-Chef-Position war's kein Problem, dann schon.“ Respekt hat sie sich durch ihr Durchhaltevermögen verschafft und dass sie sich selbst treu geblieben ist.

„In der Küche herrscht schon ein anderer Umgangston. Jetzt sind wir ein super eingespieltes Team. Wir können Spaß haben – auch unterste Gürtellinie – ich bin das gewohnt.“

Pfeiffer würzt das Fleisch mit Salz und Pfeffer und brät es scharf an. Dann schiebt sie es bei 160 Grad für zirka vier Minuten in den Ofen. Anschließend kommt es zum Rasten für etwa zehn Minuten in die Alufolie, damit es warm bleibt. Erst kurz vor dem Servieren wird es arosiert, also gemeinsam mit den Butterwürfeln und den Lorbeerblättern in der Pfanne geschwenkt.

Jetzt schält die Lilienfeldnerin die gut gewaschenen Schwarzwurzeln und legt die geschnittenen Stücke in ein Wasser-Mehl-Milch-Gemisch. „Das stoppt die Oxidation.“ In diesem werden sie dann mit etwas Salz zirka zehn Minuten gekocht. „Darin auskühlen lassen und nach dem

Erkalten kurz mit Wasser abspülen.“ Nun glasiert die Haubenköchin die Schwarzwurzeln in Butter, salzt und wälzt sie im leicht gesüßten Mohn.

Zum Schluss wird das Gericht mit Fleur de Sel, erhitzter und mit Butter aufmontierter Lammglacé und ein paar Tropfen Bucheckernöl verfeinert. Zum Anrichten wählt Pfeiffer einen roten Teller. „Bordeaux ist meine Lieblingsfarbe.“

Sonst verzichtet sie auf unnötige Deko. „Ich benutze wenig Schnick-Schnack.“ Ihr Haar ist auch dekoriert, ganz zweckmäßig mit einem Haarband. Dieses ist mittlerweile zu ihrem Markenzeichen geworden und richtet sich nach den Farben der Saison. Shoppen geht die 1,60 Meter große Niederösterreicherin schon



FÜLLEN

Für das Polsterzopf wird der Teig mit Hagebuttenmarmelade gefüllt, mit Eidotter bestrichen und zusammengeklappt



WÄLZEN

Die gekochten Schwarzwurzeln werden mit Butter glasiert und in leicht gesüßtem Mohn gerollt



AROSIEREN

Vor dem Servieren wird das Lammfilet für einen feinen Butter-Lorbeer-geschmack in der Pfanne geschwenkt

gerne. Ansonsten frönt die 37-Jährige durchwegs männlichen Gelüsten: Bier trinken, schnell Autofahren – mit einem blauen 1er BMW – und seit heuer auch Wasserschi-fahren. „Mein nächstes Ziel ist der Motorboot-Führerschein.“ Was weiblich an ihr ist? Da muss sie nachdenken. Ein Kollege kommt ihr zuvor: „Die Figur, wenn's kein Koch-gewand anhat.“ ◀

KÖSTLICHES

LAMMFILET FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

8 Stück Lammfilet
100 ml Lammglacé
4 EL Hagebutten-
Marmelade
210 g Mehl (glatt)
210 g Butter
1/8 l Sauerrahm
1 Eidotter
2-3 Stangen Schwarz-
wurzeln
100 g Mohn (gemahlen,
leicht gezuckert)
Milch
Mehl
Butter
Bucheckernöl
Fleur de Sel
Frischer Lorbeer