



Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Jacqueline Pfeiffer brilliert im „Ciel“ mit feiner, eleganter Küche: Edle Produkte, Haute Cuisine und Kreativität machen ihren Stil aus.



Foto: Gerhard Bartel



Foto: Gerhard Bartel

Feine Gerichte werden als Schauvergnügen angerichtet

Jacqueline Pfeiffer gibt „Le Ciel“ nobles Profil Edel, raffiniert und virtuos

Sie hat sich die Sporen im Berliner Adlon, im Beau Rivage Palace in Lausanne und in der Maison de Marc Veyrat in Annecy verdient. Von Anfang an hatte sie ihre Vorstellungen, was raffinierte Verarbeitung edler Produkte bietet und wie man kreative Experimente einsetzt: Seit Jahren gibt die Niederösterreicherin Jacqueline Pfeiffer der Küche des Nobelrestaurants „Le Ciel“ des Grand Hotels ihren Stil, in dem sie auch so etwas wie eine frauliche Note demonstriert.

Drei „Gourmet à la Carte“-Sterne und zwei Gault-Millau-Hauben hat ihr das eingebracht. Und man merkt, dass sie sich im „Ciel“, also im „Himmel“ im 7. Stock des Grand Hotels mit Traumausblick, wirklich zu Hause fühlt.

Klein, aber raffiniert ist die Speisekarte: Bei den Vorspeisen (ab 19,50 Euro) bietet Jacqueline Pfeiffer geräucherte Entenleber und Moelleux mit Apfel-Quit-ten-Confit, Garnelen mit Chilispinat, Lachs mit Ro-

ter Rübe, Gurke und Anis; danach schmecken Grana Padano Cremesuppe mit Trüffel Mille Feuille (9,50 Euro) oder Fischsuppe mit Meeresfrüchteknödel (12,50 Euro) köstlich.

Von den Fischgerichten (ab 28 Euro) geriet Rotbarsch mit Marzipan-Datteln, Selleriepüree, Knoblauchglace und Birnenessig (29 Euro) besonders delikat. Als Hauptgerichte (ab 32 Euro) werden u. a. Kalbsfilet mit Hummer und Pilzrisotto und geschmorte

Kaninchenkeule mit Lieb-
stöckellinsen serviert. Von den Desserts (ab 13 Euro) sollte man den Maroni-Rum-Auflauf mit Traubenragout, Rotweineis und glasierten Maroni oder ausgezeichneten Käse (16 Euro) kosten. Dazu bietet Sommelier Franz Messeritsch edle Kreszenzen in großer Auswahl und kompetente Beratung.

Wie phantasievoll Jacqueline Pfeiffer Festmenüs komponiert, demonstrierte sie soeben mit Lunch & Dinner zum Neujahrstag – u. a. mit Wachtelei à la Russe mit Kaviar, Artischocken-Trüffel-Variation, Kürbissuppe mit Fourme-d’Ambert-Käse und Steckrüben, Bärenkrebs mit Rucolamascarpone, Rollgerste und Grapefruit. Brilliant!

„LE CIEL“, Grand Hotel, 1010, Kärntner Ring 9, Tel. 515 80-9100. Menüs. À la carte ab 50 Euro.



Foto: Gerhard Bartel

Food & Beverage Direktor Siegfried Pucher testet „Ciel“-Weine



Extratipp Rotwein-Guide

Rotwein-Liebhaber haben das Buch gespannt erwartet: Peter Moser legt den 33. Falstaff Rotwein Guide Österreich 2013 vor. Auf 306 Seiten stellt er Falstaff-Sieger – die Weingüter Nittnaus in Gols, Markowitsch in Göttlesbrunn, Achs in Gols und Triebaumer in Rust – vor. Sie erfahren alles über Sortensieger, Top-Weine nach Punkten, eine Jahreswertung für Österreichs Rotweine und 1100 Tipps.

Interessant ist die Jahresbewertung seit 2000, die vom Auf und Ab im Klima geprägt ist: 2011 mit ausgezeichneten klimatischen Bedingungen und Fruchttiefe, 2010 war ein sehr „schlankes“ Jahr mit der Verpflichtung zu strenger Selektion, 2009 sorgte der Bilderbuchherbst für ideales Lesewetter usw. Nachlesen, Verkosten!

Falstaff Rotwein Guide. Von Peter Moser. Falstaff Verlag, 306 Seiten. Heiligenstädter Straße 43, 1190 Wien. redaktion@falstaff.at; 14,90 Euro.