



Feinspitz

Karlheinz Roschitz

Seit Jahren brilliert sie im Le Ciel des Wiener Grand Hotels: Jacqueline Pfeiffer schätzt einen exquisiten Mix aus Klassik und Experiment.



Foto: Gerhard Bartel

Leichte, fruchtige Desserts schätzt Jacqueline Pfeiffer besonders

Jacqueline Pfeiffers Ciel-Küche begeistert: Gerichte für Fortgeschrittene

Den Himmel mit Sonne oder Mond und Sternen sieht man, wenn man im Winter zum Dinner ins Le Ciel kommt, zwar kaum. Nur die beleuchtete Kuppel der Karlskirche. Aber dafür prangen die Himmelskörper überall im Restaurant, ja sogar auf dem Geschirr. Und an den Säulen, die dem Lokal festliche Strenge geben (und manche schon zu hämischer Kritik animierten).

Doch ins Dachgeschoss des Grand Hotels unterm „Himmel“ pilgert man natürlich wegen der jungen Niederösterreicherin Jacqueline Pfeiffer, die in ihrer Küche einen exquisiten Mix aus klassischer Haute Cuisine, mediterran-saisonalen Akzenten und raffinierter Kräuterbehandlung der Produkte inszeniert.

Die Karte wechselt oft. Delikat schmeckt ihr Kartoffelcappaccio mit Lauch, Pilzen, Tigernussöl und geräuchertem Ricotta, wunderbar zart-aromatisch Artischockencremesuppe mit Trüffel und altem Balsami-

co oder Hummeressenz mit Verbene und Kohlrabi. Zart schmeckt gebackenes Kalbsbries mit säuerlichem Zwiebelkompott und Thymian-Dip, wunderbar harmonisch Rindsfilet „Rossini“ mit Trüffel und Entenleber. Und französische Spitzenkäse lassen – wie die Desserts – keinen Wunsch offen. Der Weinkeller des Ciel ist hervorragend bestückt. Das Service wie stets von nobler Zurückhaltung. Ein Essen im Ciel ist ein Fest.



Foto: Gerhard Bartel

Übrigens, Jacqueline Pfeiffer hat sich fürs Silvestermenü Spezielles einfällen lassen: Kaviarnudeln mit bretonischem Hummer und Kelly Austern, Rochenflügel mit Gurken, Kürbis, Lardo und Taschenkrebis, Lychee-Limetten-Wodka-Sorbet, Lammrücken mit Ingwer-Wurzelgemüse, Käsefondue mit Périgord-Trüffel und karamellierte Tarte von Fenchelsamen mit Nougateis, Orangen und Lakritze. Hinreißend! Auf die Preise – wirkliche Luxuspreise – sollte man weniger schauen: Kostet das sechsgängige Silvestermenü doch 335 Euro. Aber erstens liest jeder Gourmet die Menükarte mit Vergnügen – und zweitens ist für Silvester kein Tisch mehr frei . . .

„LE CIEL“, Grand Hotel, 1010, Kärntner Ring 9, Tel. 515 80-9100. Menüs: 3 bis 5 Gänge (81, 92 und 102 Euro). A la carte.



Foto: Gerhard Bartel

Bei den Digestifs findet man für jeden Geschmack das Richtige



Extratipp

Sakai

Wiens Feinschmeckerkarawane ist aus dem Häuschen: Seit Hiroshi Sakai sein berühmtes gewordenes Unkai verlassen und seinen eigenen kleinen Gourmettempel eröffnet hat, pilgern Japan-Fans, für die Japan nicht nur Sushi und Sashimi bedeutet, in das funkelneue Sakai in der Florianigasse.

Es verwöhnt mit höchst anspruchsvoller Häppchen-Küche – einer Art wunderbar leichter Nouvelle Cuisine auf Japanisch: Kaiseki, wie es von Zen-Mönchen erfunden und in den Ryokais oder Kappos Japans serviert wird. Die (Geschmacks-)Vielfalt ist enorm und wie Produkte kombiniert werden, ein Ereignis. Von Rettich, Pilzen, Wurzelwerk, Auberginen bis zum Bauchfleisch in aparten Saucen. Und jetzt heißt's warten, bis man im nächsten Jahr einen Platz ergattern kann . . .

SAIKAI, 1080, Florianigasse 36, Tel. 7296541, Di bis Sa 12 bis 14.30, 18 bis 22.30 Uhr, So 11.30 bis 14.30 Uhr.