DAS WILDE SPIEL MIT DEN AROMEN

Küchenchefin Jacqueline Pfeiffer liebt Kräuter und ihre belebende Wirkung auf Speisen. In diesem frischen Menü präsentiert sie Ihnen die Vielfalt am Teller

So schmeckt's besser

Text: Verena Eissner-Eissenstein / Bilder: Franziska Liepe

Ich bin nie einem Trend aufgesprungen, sondern immer meiner Linie treu geblieben", sagt Jacqueline Pfeiffer, Chef de Cuisine im „Le Ciel" im Wiener Grand Hotel. Ihre Gerichte beschreibt die Zwei-Hauben-Köchin als bewusst, impulsiv und pur. „Ich koche aus mir heraus. Brauche einen Gegensatz. Harmonie ist langweilig." Die Vorliebe für Wildkräuter – sie arbeitet mit 40 bis 60 verschiedenen Blüten und Kräutern in der Hauptsaison – hat sie von ihren Lehrjahren aus dem Ausland (Gstaadt, Lausanne, Berlin, Annecy) mitgebracht. „Sie geben einfachen Gerichten geschmacklich einen völlig neuen Zugang. Man kann herrlich damit arbeiten."

In luftigen Höhen, und doch geerdet. In der Küche fühlte sich die Niederösterreicherin bereits mit vier Jahren wohl, beobachtete gerne ihre Urgroßmutter beim Agieren am Herd und baut auch immer wieder Spezialitäten ihrer Großeltern, wie Heiden- und Rebelsterz, Polsterzipf und Waldviertler Knödel in ihre Menüs ein. In der Schule war Kochen das einzige Fach, das sie interessierte. Diese Leidenschaft schmeckt auch der Gast. Im Gourmetrestaurant „Le Ciel" im 7. Stock des Grand Hotels mit traumhaftem Ausblick über die Wiener Innenstadt verwöhnt die 1,60 Meter große Geschmacksvirtuosin mit ihrem Aromenspiel auch Hollywoodstars wie Donald Sutherland, Anthony Hopkins und Rick June. Abgehoben ist die 39-Jährige, die heuer bereits elfmal in Folge das Opernballmenü komponierte, trotzdem nicht. Ganz im Gegenteil. Die Lilienfelderin mit dem bunten Haarband als Markenzeichen wirkt sehr geerdet und natürlich. Make-Up sucht man in ihrem Gesicht vergeblich. Wenig Schnick-Schnack lautet auch das Motto auf ihren Tellern. „Komplizierte Zugänge gibt es bei mir sehr wenige. Meine Gerichte sind klar, nicht überkandidelt. Vielleicht denken sich die Leute: Das kann ich daheim auch. Und genau das will ich." Ihre Kleidergröße (36) hat sich während der elf Jahre im Grand Hotel nicht verändert. Auf Bewegung legt die Haubenköchin großen Wert. „Die brauche ich. Ohne Sport halte ich den Wahnsinn nicht aus." Ob Spinning, Aqua Gymnastik, Laufen, Radfahren, Schwimmen oder Schifahren – Minimum zwei- bis dreimal pro Woche. Und wenn sie Zeit hat, geht sie auch selbst Wildkräuter pflücken, etwa bei ihrer Tante im Waldviertel. Auf dem eigenen Balkon züchtet sie Zitronenverbene, Zitronenthymian, Minze, Lavendel, Salbei und Oregano. „Ich habe letzten Sommer angefangen, Kräutertees zu machen." Und was wünscht sich Frau Pfeiffer für die Zukunft? „Irgendwann nicht mehr von den Hauben abhängig zu sein. Vielleicht eine Imbissstube zu haben – das ist mir unlängst eingefallen." Oder vielleicht wird's doch ein Kräutergarten? ←

Zwei-Hauben-Köchin
Jacqueline Pfeiffer ist seit elf Jahren Küchenchefin im „Le Ciel" im Wiener Grand Hotel

Restaurant
Le Ciel
→
Kärntner Ring 9, 1010 Wien
Tel.: 01/515 80 91 00
→www.leciel.at

sky

Trailer
Einfach QR-Code mit Ihrem Handy scannen und Trailer genießen. Oder: www.besser-magazin.at/kulinarik

❶ Gebratene Blunzen mit Pimpinelle, Vogelmiere, Bärlauch, Brennessel, Girsch, Schafgarbe und Rösti

❷ Wolfsbarsch mit grüner Spargelcreme, Frühlingsrolle „Jacqueline" und Lavendelbalsamico

❸ Kräutertarte mit Erdbeersalat und Erdbeer-Limetten-Granitée

1. VORSPEISE:

Zutaten für 4 Personen: 230 g Blunzen, 40 g Wildkräutermischung, 2 Stk. Schalotten, 40 g Geflügelglace, 400 g Kartoffeln (speckig), ca. 40 g Eigelb, 60 g Erbsen, Blumendeco
Vorbereitung: Kartoffeln am Vortag halb kochen. Nicht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag schälen und reiben. Die Blunzen in Würfel schneiden. Erbsen kochen, abschrecken und schälen.
Service: Die Kartoffeln mit Eigelb leicht abmengen und würzen. Kein Muskat verwenden! In eine heiße Pfanne einen Metallring setzen, die Kartoffeln leicht reinpressen, in den Ofen schieben, nach ca. fünf Minuten rausnehmen, Ring entfernen und beidseitig nochmals knusprig braten. Die Kräuter putzen, nicht hacken. Die Blunzen in einer Pfanne mit den Schalotten anschwitzen. Achtung beim Würzen – meistens ist die Blunzen schon ausreichend gewürzt. Kurz vor dem Anrichten die Wildkräuter vorsichtig unterheben. Die geschälten Erbsen in Butter glasieren. Zum Schluss mit der erwärmten Geflügelglace saucieren.

2. HAUPTSPEISE:

Zutaten für 4 Personen: 600 g Wolfsbarschfilet, 300 g Grüner Spargel, 250 g Butter, 4 Stk. Frühlingsrollenteig, 1 Eiweiß, 6–8 Sorten Wildkräuter, Fleur de Sel, 3 Stk. kleine Radieschen, 2 Stk. Babymais, 2 Stk. Babylauch, 2 Hülsen Saubohnen, 50 g Eierschwammerl, Butterschmalz zum Rausbacken, Balsamico, Lavendel, Sojasauce
Vorbereitung: 3–4 Tage zuvor den Essig mit feingehacktem Lavendel und etwas Sojasauce versetzen. Den Wolfsbarsch entgräten und portionieren. Grünen Spargel putzen, blanchieren, abschrecken, die Stangen fein mixen, evtl. abhängen lassen und in einen Topf geben. Die Eierschwammerl putzen. Saubohnen ausbrechen, blanchieren, abschrecken und schälen. Radieschen putzen und halbieren. Bärlauch blanchieren, abschrecken und in Zentimeter große Stücke schneiden. Kukuruz schneiden. Gemüse zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Kräuter zupfen.
Service: Die Eierschwammerl in einer Sautesse kurz anschwitzen und vom Herd nehmen. Erst dann das Gemüse zugeben und durchschwenken. Mit Fleur de Sel würzen und Kräuter zugeben. Den Teig mit Eiweiß bestreichen. Das Gemüse aufteilen und alles zu einer Frühlingsrolle formen. Bei zirka 160° C im Fett rausbacken. Den Wolfsbarsch braten, das Spargelpüree erhitzen und mit Fleur de Sel abschmecken. Am Teller anrichten und mit der Lavendel-Balsamico-Sauce servieren.

3. NACHSPEISE:

Zutaten für 4 Personen: Kräutercustard: 125 g Obers, 25 g Eigelb, 25 g Zucker, kl. Zweig Rosmarin, kl. Zweig Thymian, 8 Bl. Minze, 8 Bl. Basilikum, 8 Bl. Zitronenmelisse Mürbteig: 225 g Mehl, 150 g Butter, 75 g Zucker, 1 Stk. Dotter, 4 Tarteletteformen Erdbeer-Limetten-Granitée: 250 g Erdbeerpüree, 25 g Limettensaft, 0,5 Limetten (Zesten), 10 g Läuterzucker Erdbeersalat: 150 g Erdbeeren, Staubzucker, Cointreau, Zitronenmelisse.
Zubereitung: Kräutercustard: Obers in Topf geben. Thymian und Rosmarin abzupfen, zugeben, aufkochen, mit Folie zudecken und 10 Min. ziehen lassen. Eigelb mit Zucker vermischen und Obers unter ständigem Rühren zugeben. Basilikum, Minze und Zitronenmelisse blanchieren, im Eis abschrecken, zur Creme geben, mixen, passieren und 4 Stunden kaltstellen. Mürbteig: Teig mit der Hälfte des Dotters herstellen, im Kühlschrank rasten lassen, ausrollen (2,5 cm), Tarteletteformen damit auslegen und bei 180° C 10–15 Min. backen. Mit der zweiten Dotterhälfte die Mürbteigschüsserl auspinseln und erneut kurz in den Ofen schieben, währenddessen auf 120° C drehen. Custardcreme in die Schüsserl füllen und für ca. 50 Min. in den Ofen geben, bis die Masse stockt. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Erdbeer-Limetten-Granitée: Zutaten mischen, in ein Plastikgefäß füllen, frieren und mehrmals mit einer Gabel umrühren, bis es durchgefroren ist. Erdbeersalat: Erdbeeren schneiden und mit Staubzucker, Cointreau und Zitronenmelisse mischen.