



Die Frau, die Tiger Woods einkocht

Jacqueline Pfeiffer, Küchenchefin im „Le Ciel“ im Grand Hotel, tischte im „Ocean Reef“-Milliardärsklub auf.

Von der Grillplatte am Naschmarktstandl zum Milliardärsklub in Florida. Und das in 21 Jahren. So könnte man die spektakuläre Karriere von Jacqueline Pfeiffer, 39, mit wenigen Worten beschreiben. Als erste Frau überhaupt wurde die Küchenchefin des „Le Ciel“ im Wiener Grand Hotel vor wenigen Wochen in den amerikanischen Milliardärsklub „Ocean Reef Club“ berufen, um dort für 150 exklusive Gäste zu kochen. Ein Adelsschlag sondergleichen, schließlich ist dort auch US-Präsident Barack Obama zu Gast. „Ihn habe ich leider um einen Tag verpasst“, sagt die Haubenköchin. Ob Stars wie Golf-Profi Tiger Woods oder die Musikgiganten Beyonce und Jay-Z zur Verkostung schritten, muss aber streng geheim blei-

ben. Zum zahlungskräftigen „Ocean Reef“-Klientel zählen jedenfalls alle drei.

Pfeiffer brachte das aber nicht aus der Ruhe: „Meine Kreationen sind impulsiv. Ich habe einen künstlerischen Zugang zum Kochen. Harmonie finde ich langweilig.“ Und auch Schnickschnack sucht man bei der Köchin mit dem bunten Stirnband als Markenzeichen vergeblich. „Auf den Trendzug, sich neu definieren zu müssen, springe ich nicht auf. Ich bleibe mir lieber selbst treu“, sagt sie. Und da geht es ihr vor

allem um Wildkräuter und Blüten. Die Meisterschaft in diesem Bereich führte die Niederösterreicherin zuvor schon ins Berliner Hotel „Adlon“ oder ins edle „Beau-Rivage Palace“ in Lausanne. ■ M. D.



Tiger Woods. Häufiger Gast im Ocean Reef Club.

Auf den Teller kommen Kräuter und Blüten, am Kopf trägt Jacqueline Pfeiffer immer ein Stirnband.

Die Milliardärs-Vorspeise

zum Nachkochen

Gedämpfter Heilbutt

mit Tapioka, Räucheraal, Verjus, Kleinem Wiesenknopf und Trauben.

Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Heilbuttfilet geputzt
- 140 g Tapioka
- 110 g Räucheraalfilet
- 20 Zweige vom Kleinen Wiesenknopf
- 30 Stück essbare Blüten
- 60 g Frühlingszwiebel
- 70 g Weiße Weintrauben, kernlos
- Traubenkernöl
- Fleur de sel
- Verjus

Zubereitung:

Tapioka ins kochende Wasser einlaufen lassen und solange kochen, bis er glasig ist. Abschrecken und mit Öl vermengen, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Räucheraal in Würfel schneiden. Trauben schälen.

Heilbutt je nach Größe fünf bis sieben Minuten bei 75 Grad dämpfen, in den Kühlschrank stellen und anschließend zupfen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Anrichten:

Heilbutt leicht temperieren, mit Fleur und Traubenkernöl marinieren.

Tapioka mit Verjus, Räucheraal, Trauben, Frühlingszwiebel und Fleur marinieren.

In einem Ring anrichten und mit kleinem Wiesenknopf und Blüten dekorieren.



FOTOS: SEBASTIAN REICH, GEPÄ PICTURES, BEIGESTELLT