

JACQUELINE PFEIFFER

Ein Fixstern und eine der wenigen Frauen in der österreichischen Gastronomie-Szene. Ihre Leidenschaft fürs Kochen erlebte die 40-Jährige bereits als Kind bei ihrer Uroma. Dann folgten Lehre und wichtige Stationen in Berlin, der Schweiz und in Frankreich. Diese Zeit prägte ihren bekannten Wildkräuter- und Blütenstil und sie konnte schließlich im Hotel Beau Rivage Palace in Lausanne all ihre Inspirationen vertiefen. Zurück in Österreich erkochte sie als Chef de Cuisine die 3. Haube für das „Le Ciel“ im Grand Hotel Wien, wo sie viele prominente Hotelgäste mit ihrer unkonventionellen Kost verwöhnte. Nach 12 Jahren war es für die sympathische Niederösterreicherin nun Zeit für Veränderung und sie wechselte 2015 an die Seite von Haubenkoch Christian Domschitz, ebenfalls als Chef de Cuisine, ins „Vestibül“. Als „Spitzenköchin des Jahres 2012“ und als erste Frau wurde Jacqueline im März 2014 in den amerikanischen Milliardärsklub „Ocean Reef Club“ in Florida berufen, um dort für 150 exklusive Gäste zu kochen. Ein Adelsschlag sondergleichen, schließlich ist dort auch US-Präsident Obama zu Gast. Die Reduktion auf das Wesentliche, die Lust am Spiel mit Aromen und die Direktheit im Geschmack prägen ihre Küche. Jacqueline kocht, wie sie ist: unkonventionell, klar und mit großer Leidenschaft.

KOCHT DERZEIT:

Restaurant Vestibül
Universitätsring 2
1010 Wien
Tel.: +43 1 5324 999
www.vestibuel.at
jacquelinepfeiffer.com

KOCHT SEIT: 1994

BERUFLICHE STATIONEN:

- 1994: Lehrzeit im Ana Grand Hotel Wien
- 1997: Hotel Adlon
- 1998: Park Hotel Gstaad
- 2000: L'Auberge de l'Erdian
- 2001: Junior Souschef im Beau Rivage Palace Lausanne
- Junior Souschef Grand Hotel Wien
- 2003: Chef de Cuisine im Le Ciel

■ 2015: Chef de Cuisine Restaurant Vestibül

AUSZEICHNUNGEN:

2008: 3 Hauben Gault Millau | 2012: Köchin des Jahres

IHRE PHILOSOPHIE

Neu erfinden? Nein!
Weiterentwickeln? Ja!
Für Neues offen sein.

WER SIE IN IHRER ARBEIT BEEINFLUSST

HAT: Karl Heinz Hauser, Fabrice Rossmann, Raphael Breton, Marc

Veyrat. Ihre Urgroßmutter, Großmutter und Mutter

WELCHE KÜCHE FASZINIERT AM MEISTEN:
Italien, Frankreich

IST STOLZ:

Auf jeden einzelnen Schritt ihres Lebens

WORAUF SIE IN DER KÜCHE NICHT VERZICHTEN WILL:

Fleur de Sel, Wildkräuter und Blüten

WIE VEREDELT SIE KLASSISCHE GERICHTE:

Kaiserschmarren mit Pinienkernen und Zitronen-Thymian-Birnenkompott

PROFI-TIPP:

- Nicht zu viel einkaufen und immer alles gut abdecken. Am besten aber so gut wie alles gleich weiterverarbeiten.
- Wenn eine Hollandaise geronnen ist, kann man sie mit Essig und Wasser versetzen und mit dem Stabmixer hochziehen.

„Neu erfinden? Nein!
Weiterentwickeln?
Ja! Für etwas Neues offen sein, das ist meine Devise.“

Gebratene Entenleber mit Holunder, Saubohnen, mit wildem & grünem Spargel (Zutaten für 4 Personen)

GEBRATENE ENTENLEBER ZUTATEN:

240 g Entenleber, 4 Stk grüner Spargel, 20 Stk wilder Spargel, 70 g Saubohnen, 50 ml Geflügelsauce, 1 g Holunderblütendolden, 15 ml Holundersaft, Traubenkernöl, Fleur de Sel

ZUBEREITUNG:

Leber in 4 gleichmäßige Stücke schneiden, grünen Spargel putzen, blanchie-

ren, beim wilden Spargel die Endstücke vom Spargel abschneiden, ganz kurz blanchieren, Saubohnen ebenfalls blanchieren und schälen. Geflügelsauce mit Holundersaft versetzen. Leber salzen, pfeffern und in einer Pfanne beidseitig goldgelb anbraten, in den Ofen bei ca. 200 °C schieben (ca. 4 Minuten). Sie ist fertig, wenn sie

keinen Kern mehr hat. Auf eine Küchenrolle setzen. In der Zwischenzeit die Holundersauce aufkochen und das Gemüse in wenig Traubenkernöl glacieren, salzen.

ANRICHTEN:

Alles gemeinsam anrichten! Die Leber mit dem Fleur de Sel bestreuen und die Holunderblüten von den

Dolden gleich über den Tellern abzupfen. Sie können dazu Brioche oder Toastbrot servieren.



FOTOS: HELMUT JAKICH

