

# KÖCHIN AUS LEIDENSCHAFT

Drei-Hauben Köchin **Jacqueline Pfeiffer** zählt zu den wenigen Frauen an der Spitze der österreichischen Gourmet-Küche. Mit Hilfe von Blüten und Kräutern zaubert sie vorzügliche Kompositionen auf den Teller.



Fotos: Ärztekammer für Wien/Stefan Seelig, Michael Strobl, Hannes Kurz

**S**chon als Kind war Jacqueline Pfeiffer fasziniert von der Küche ihrer Urgroßmutter, die selbst hauptberuflich den Kochlöffel schwang. Ihre ersten Kochversuche im Alter von vier Jahren fanden daher auch am Herd ihrer Urgroßmutter statt. Nur wenige Jahre danach machte sie ihre Passion zum Beruf und ist heute eine der erfolgreichsten und beliebtesten Hauben- und TV-Köchinnen Österreichs.

## An die Spitze mit Blüten und Kräutern

Bereits in jungen Jahren entdeckt die kreative Köchin die Haute Cuisine für sich und sammelt europaweit in renommierten Adressen Erfahrung. Mit Liebe zum Perfektionismus und zur französischen Haute Cuisine übernimmt sie in Gstaad erstmals die Führung einer Spitzenküche. In Frankreich entdeckt sie das Potential der Kräuter für ihre Haubenküche. Das Spiel mit Wildkräutern und ausgefallenen Aromen ist bis heute ihr Markenzeichen. Nach Stationen in Europas Spitzenküchen kehrt sie zu ihrem Ursprung ins Grand Hotel nach Wien zurück. Als Chef de Cuisine erringt sie die dritte Haube für das Restaurant - eine Auszeichnung, die spitzenklassige Zubereitung und höchste Kreativität voraussetzt. Der imposante Einsatz der Kräuter- und Blütenwelt trägt auch im Restaurant Vestibül eindeutig ihre Handschrift.

## Ausgezeichnete Küche

Belege für ihr außergewöhnliches Talent sind nicht nur die Wahl zur Köchin des Jahres 2012, sondern auch zahlreiche Auszeichnungen renommierter Gourmetführer. Auch über dem Atlantik hat sich die talentierte Österreicherin bereits einen Namen gemacht und als erste Frau im Ocean Reef Club in Florida für ein exklusives Publikum, unter anderen den ehemaligen US-Präsidenten Barack Obama, gekocht. Als sympathische TV-Köchin in der ORF Sendung „Frisch gekocht“ begeisterte sie das Publikum mit kreativen Gaumenfreuden. Aktuell leitet Jacqueline Pfeiffer Kochkurse, veranstaltet Private cooking und berät Unternehmen wie die Wiener Stadthalle.

Bei Jacqueline Pfeiffer gibt es keinen Stillstand: „Ich bin immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen“. Ihr aktuelles Projekt Corporate Cooking ist ein kulinarisches Networking Event für Unternehmen. Jacqueline Pfeiffer weiß ihre herausragenden Kochkünste richtig einzusetzen und mit Kulinarik und ihrer liebenswerten Art Menschen zu begeistern.

**News und Projekte unter**  
[www.facebook.com/pfeifferjacqueline](https://www.facebook.com/pfeifferjacqueline)  
[www.jacquelinepfeiffer.com](http://www.jacquelinepfeiffer.com)

**// Vor 10 bis 12 Jahren begann die Spitzengastronomie mit viel Schnickschnack anzurichten. Auf diesen Zug bin ich nicht aufgesprungen. Jetzt geht der Trend wieder dahin, sich beim Anrichten von Speisen auf das Wesentliche zu reduzieren, so wie ich es seit jeher fokussiere. //**

*Jacqueline Pfeiffer  
Chef de cuisine &  
enjoyment consultant*



## Jaqueline Pfeiffer's Lieblingsrezept: Sauerklee mit Creme double, Baiser, Himbeeren und Vanilleeis

### Zutaten für 4 Personen:

10 g Sauerklee | 160 g Creme double | 1 Blatt Gelatine | 120 g Vanilleeis  
150 g Himbeeren | 55 g Eiweiß | 12 g Kristallzucker | 95 g Staubzucker  
14 g Maizena

### Zubereitung:

Das Eiweiß mit Kristallzucker aufschlagen, Maizena mit Staubzucker sieben und nach und nach in die Masse zugeben, das Ganze 30 min schnell schlagen. Anschließend in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßige Staberl aufspritzen, am besten auf eine Silikonmatte und bei 60°C Hitze trocknen lassen (min. 3 Std.). Die Creme double mit der eingeweichten/aufgelösten Gelatine versetzen und kaltstellen. Himbeeren und Sauerklee reinigen.

### Anrichten:

Vanilleeis und Creme double mit einem Portionierer ausstechen und in eine Schüssel geben. Sauerklee und Himbeeren verteilen. Baiser schön platzieren.