



Spargel und Bärlauch dominieren den Frühling und finden sich hier mit gebackener Zunge, Semmelkren und Weinbergschnecken.

Foto: Hotel Cliff Bay



Da kann ich nur den Bauch fragen!

Was ist eigentlich Frühlingskulinarik? Frische ist das Ausschlaggebende, so Jaqueline Pfeiffer, 3-Haubenköchin, Food-Trainerin und Spezialistin im Wildkräuterbereich. Wenn es aber um die Kombination von Zutaten geht, lässt sie grundsätzlich ihren Bauch sprechen.

Von Petra Pachler

Frühlingsküche: Das klingt nach frisch, grün und blühend. Und genau das ist es auch, wie Jaqueline Pfeiffer bestätigt. Nach den langen Wintermonaten, in welchen man dann irgendwann nur mehr auf Kohl zurückgreifen kann, lechzen Herz und Gaumen nach Frischem. Kräuter, und bei Pfeiffer im Speziellen die Wildkräuter, nehmen hier einen bedeutenden Raum im Kulinarischen ein. Los geht's mit dem Frühling, sobald sich die Vogelmiere zeigt, denn sie gibt den Startschuss in die Kräutersaison und harmoniert übrigens auch besonders gut mit einem zweiten echten Frühlingsboten, dem Spargel.

Frisch ja, leicht nicht unbedingt!

Dass die Frühlingsküche unbedingt nur leicht sein muss, sieht die Haubenköchin nicht zwingend so. Denn eine Holunderblüte, die gebacken auf den Tisch kommt, hat mit leichter Küche rein gar nichts zu tun, zählt aber trotzdem zur typischen

Frühlingskulinarik. Das gleiche gilt für die Maischolle, die sowohl mit wenig Fett zubereitet werden kann als auch herausgebacken wird. Leicht in der Frühlings-Küche ist also eine relative Sache.

Kraft im Geschmack

Alles, was frisch ist, zeichnet sich durch besonders viel Geschmack aus und genau das dominiert die kulinarische Küche im Frühling. „Viel Kraft!“, so bezeichnet auch Jacqueline Pfeiffer die Wirkung der Kräuter und mit ihnen zu arbeiten bringt die unterschiedlichsten Geschmackscompositionen auf den Teller. Woher ihre Liebe zu Wildkräutern kommt? Die entstand 2000 während ihrer Zusammenarbeit mit 3-Sterne-Koch Marc Veyrat im französischen Annecy und ist „einfach passiert!“, wie Pfeiffer meint. Für sie war die Geschmacksintensität ein prägendes Erlebnis, zumal sich das Kräutergeschehen in ihren Ausbildungsjahren 1996 auf Koriander, Petersilie und noch einige

wenige andere Kräuterarten beschränkte und diese neue Erfahrung ein echtes Aha-Erlebnis war. Eines, das ihre Küche langfristig prägen sollte.

Der Frühling kommt

Und mit ihm eben als erstes die Vogelmiere. Ihr folgen Spargel, Morchel, Löwenzahn, Brennnessel und Rhabarber. Zur Brennnessel hat Jacqueline Pfeiffer einen ganz persönlichen Tipp: „Dieser Spinat braucht viel Butter, sonst wird das eine extrem trockene Angelegenheit! Und dann noch ein paar Ribisel dazu und er ist perfekt!“ Kombiniert mit einem Maibock ist das ein typisches Frühlingssgericht mit rein regionaler Ausrichtung. Wobei Regionalität bei Pfeiffer kein Muss ist, wie sie sagt: „Ist das österreichische Lamm genauso gut und vor allem in der notwendigen Menge verfügbar, dann natürlich gerne!“ Zum Selbstpflücken der Kräuter hat die Expertin einen aktuellen Tipp: Seit aufgrund von Reisebeschränkungen eine



Die Crème de Bresse mit Sauerklee, Baiser, Vanilleeis & Himbeeren ist der süße Vertreter der Frühlingskulinarik.

Foto: Hannes Kurz

Foto: Susanne Seeger

regelrechte Völkerwanderung in den Wäldern rund um Wien eingesetzt hat, sollte man eher vorsichtig sein mit dem Pflücken der Kräuter. Denn nicht nur Hunde hinterlassen ihre Spuren

Tante Susannes Garten

So, und wo kommen nun die so hoch gepriesenen Wildkräuter her, die Jacqueline Pfeiffer mit so viel Herzblut verwendet? „Aus Tante Susannes Garten im Waldviertel. Die zertifizierte Kräuterpädagogin setzt an, hegt und pflegt und liefert. Und zwar regelmäßig in absoluter Frische. Das raue Klima sorgt einerseits bei manchen Produkten für eine Saisonverlängerung,

manchmal muss man aber auch ein bisschen länger darauf warten als anderswo.

Pfeiffers Lieblingskräuter sind neben der Vogelmierle vor allem der Sauerklee, den sie mit Baiser und Vanilleeis serviert und die Pimpernelle. „Pimpi“, wie Pfeiffer meint, macht sich besonders gut in einem Gemüse mit Gurken, Saubohne und Spargel und wird mit einem Fisch serviert.

Der Spargel und der Bauch

Und wie ist das mit dem Spargel, als dem Frühlingsboten unter den Genussprodukten schlechthin? „Ja, da kann man eben nur den Bauch fragen“, meint Pfeif-

fer. Und der sagt, dass grüner Spargel hervorragend zum Maibock mit gebackenen Holunderblüten passt oder auch gegrillt mit Ziegenkäse und Rhabarberagout harmoniert. Der weiße Spargel wäre dafür zu wässrig, dieser macht sich dafür als Ragout mit Morcheln zum Henderl sehr gut. Oder mit der Gundelrebe.

Lieferdienst einmal anders

Tante Susanne liefert die Kräuter frisch und manchmal auch auf ungewöhnliche Art und Weise. Für ein Event in Ischgl erfolgte die fliegende Übergabe am Bahnhof St. Pölten folgendermaßen: Der Tante waren Waggon und Abteil bekannt, der Zug hielt und die in Styropor verpackten Kräuter wurden an Pfeiffer übergeben. Frischer geht's nimmer! Tante Susannes Garten deckt den Großteil des Pfeifferschen Kräuter-Bedarfes ab, was darüber hinaus benötigt wird, kommt von einigen wenigen Bauern.

Frühlingskulinarik hat ihre Stärke eindeutig in der Frische, die nach den langen Wintermonaten besonders geschätzt wird. Leicht kann sie sein, muss sie aber nicht. Das obliegt einzig der Zubereitungsart des Koches.

Jacqueline Pfeiffer, Chef de cuisine & enjoyment consultant. Unter der Dachmarke Pfeiffers-GiG (Genuss im Ganzen) hat sie Veranstaltungen etabliert, die hochwertige Kulinarik mit einem besonderen Erlebnis verbinden.
www.jacquelinepfeiffer.com



Foto: Michael Strobl

Weißer Spargel mit Vogelmiere, Erbsen, Zitronenconfit und Grana-Olivencreme

Zutaten für 4 Personen

- › 8 Stk weißer Spargel
- › ca. 50 Gr. Vogelmiere
- › 70 Gr. Erbsen
- › 1 Zitrone
- › 30 Gr. Kristallzucker
- › 25 + 15 Gr. Grana
- › 30 Gr. Obers
- › 50 Gr. Milch
- › 85 Gr. Geflügelfond
- › 35 Gr. Risotto Mehl
- › 2 kl. Knoblauchzehen
- › Schwarzer Pfeffer
- › 15 Gr. schwarze Oliven
- › Fleur de sel
- › 2 EL Traubenkernöl
- › 1-2 TL Champagneressig

1. Zesten von der Zitrone schneiden, diese 7-mal im frischen Wasser blanchieren und jedes Mal abschrecken, in einem Zuckersirup und eigenem Saft in einem Topf bei niedriger Temperatur (ca. 50°C) confieren, sobald die Zesten transparent werden sind sie fertig, Dauer ca. 5 Std. (sie müssen immer bedeckt mit Flüssigkeit sein).

2. Obers, Fond und Milch mischen, 1/3 davon mit dem Mehl glattrühren, den Rest aufkochen und das glattgerührte Mehl einlaufen lassen, ca. 10 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen, zum Schluss kommt der

fein geriebene Grana (25gr) dazu, würzen mit Salz, schwarzem Pfeffer und gehackten Knoblauch. Nun mit Stabmixer feinpürieren.

3. Weißen Spargel schälen, das Ende vom Spargel wegschneiden, im Salzwasser knackig kochen, abschrecken. Spargel bis auf 10 cm zu den Spitzen in Stücke schneiden

4. Oliven hacken und unter die kalte Granacreme geben und in einen Spritzsack füllen.

5. Vogelmiere putzen, grob hacken.

6. Erbsen kurz blanchieren, abschrecken und schälen.



Foto: Hotel Cliff Bay

Anrichten:

7. Spargelspitzen mit einem Teil der Erbsen mit Essig und Öl marinieren, salzen, gleich im Anschluss auf die Teller legen.

8. Spargelstücke mit Zitronenconfit, Vogelmiere, Essig, Fleur de sel abmischen, mit einem Teil der Risotto-Creme und Erbsen nochmals leicht vermengen und anrichten

9. Einen Tupfen von der restlichen Creme auf den Teller setzen.

10. Zitronenconfit + Sirup, Erbsen, Grana-Stücke, Vogelmiere noch etwas auf die Komponenten und am Teller locker verteilen mit Fleur de sel finalisieren.

Marmelade gut dosiert

Dosiersysteme am Buffet sind für Gastronomen und Hoteliers eine Hilfe – sie unterstützen die Hygiene, eine appetitliche Präsentation und eine einfache Handhabung für die Gäste.

Darbo stellt seinen Darbo Dispenser vor, eine Vorrichtung, in die man Dosierflaschen mit Fruchtaufstrichen oder Honig von Darbo hygienisch ans Buffet stellen kann. Durch einen simplen Hebeldruck können sich Gäste in selbsterklärender Handhabung eine Portion entnehmen. Die Lösung ist sau-



Foto: Darbo

ber und kommt ohne großartige Technik aus. Die Fruchtaufstriche von Darbo in der 900 Gramm Dosierflasche sind in sechs verschiedenen Sorten zu erwerben, der Blütenhonig in der 1000 Gramm Dosierflasche ergänzt das Sortiment. Der Darbo Dispenser wurde speziell für diese neuen Dosierflaschen designt. Für das Tauschen der Dosierflaschen muss der Dispenser nicht zerlegt oder gereinigt werden, außerdem sind die Oberflächen leicht erreichbar und abwischbar.