Sicher

KAERNTEN

KAVIAR

www.sicherrestaurant.at

GESUND UND KÖSTLICH Unsere Spezialität sind Forellen, Saiblinge, Huchen und Flusskrebse aus eigener Produktion in den überraschendsten Variationen. Die selbst produzierte „goldene Droge“ Saiblingskaviar taucht dabei immer wieder auf.

EUROPAS BESTER KAVIAR

Denn Kaviar ist gesund und delikat. Enthält reichlich Eiweiß, Vitamine, Nährstoffe und Jod. Saiblingskaviar gilt als Jungbrunnen, ist gesund für Haare und Nägel und ist ein Aphrodisiakum.

Schon optisch ist der Sicher‘sche Saiblingskaviar eine Wohltat: Strahlendes Orange, makellose Perlen mit genau dem richtigen Feuchtigkeitsgehalt.

„Äußerst frisch, appetitanregend, köstlich“,
„perfekt Bernstein“, „fruchtig jung“, „rein!“,
„Kugeln zerplatzen am Gaumen und man
schmeckt so etwas wie
einen Dotter eines 3-Minuten-Ei“,
„Perfektion, optimale Fisch-Salz-Balance“,
„Exote mit Finesse - Natur pur!“

Bei einem großen Gourmet-Test mit
32 Kaviarsorten aus ganz Europa gewann
der Sicher Saiblingskaviar souverän.

„Köstlich“, „perfekt“, „appetitanregend“
so das Urteil der Fachjury.

Ein geschmacklicher Solitär, der seinen Ruf
„Europas bester Kaviar“ zu recht genießt.

„Wer Kaviar isst, liebt nicht nur gut,
sondern isst auch gesund.“

Michael Sicher‘s Lieblingsgerichte sind
köstlich und einfach zugleich.
„Das kann jeder“ sagt der SterneKoch.

Familie Sicher wünscht gutes Gelingen
und guten Appetit!

Rezepte mit Saiblings KAVIAR von SterneKoch Michael Sicher

FÜR 2 PERSONEN

100g Vogerlsalat
150g Kartoffel (speckig)
4 EL Sauerrahm
65g Saiblingskaviar
Olivenöl und Balsamico-Essig
Salz

SaiblingsKAVIAR auf Vogerlsalat mit Kartoffelwürfel

Kartoffel waschen, in Salzwasser kochen und schälen. In kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit wenig Fett goldbraun herausbraten. Vogerlsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Salzen, mit Öl und Essig marinieren, Kartoffelwürfel darunter mengen. Gerührten Sauerrahm und Saiblingskaviar darüber geben.

FÜR 2 PERSONEN

30 dag Kürbis (geschält ohne Kern)
2 Schalotten
1/2 Lt. klare Gemüsesuppe
1/16 Lt. Schlagobers
1/16 Lt. Roséwein
65 g Saiblingskaviar
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Tabasco

SaiblingsKAVIAR auf Kürbiscremesuppe

Kürbis klein würfelig schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Kürbis und Schalotten mit einem EL Butter anschwitzen, mit Wein und Suppe aufgießen und auf kleiner Flamme weichkochen. Mit Salz, Muskat, Pfeffer und etwas Tabasco würzen. Obers zur Suppe gießen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Sauerrahm und Saiblingskaviar anrichten.

FÜR 2 PERSONEN

250g Kartoffel (mehlig)
30g Butter
2 EL Sauerrahm
65g Saiblingskaviar
1 Zucchini
Salz

SaiblingsKAVIAR
auf zerstampften Kartoffeln

Die Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Die Erdäpfel abseihen, durch eine Presse drücken, auf vier vorgewärmten Tellern verteilen und mit dünnen Zucchinischeiben umrunden. Zerlassene, leicht braune Butter über die Erdäpfelmasse träufeln, dann gerührten Sauerrahm und Saiblingskaviar darübergeben. Nach Belieben mit Gemüsechips garnieren.

FÜR 2 PERSONEN

65g Saiblingskaviar
250g gekochte Erdäpfel
40g Buchweizenmehl
2 Eier
1 EL Schlag
4 EL Sauerrahm
Salz, Pfeffer, Muskat

SaiblingsKAVIAR auf Erdäpfelhadnblinis

Die Erdäpfel durch eine Presse drücken und mit Eier, Mehl und Schlag zu einer Masse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Pfanne bodenbedeckt mit Öl erhitzen und mit einem Löffel die Masse in kleinen runden Plätzchen einsetzen. Beidseitig ca. 2-3 Minuten braun backen. Herausgeben und auf einen Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Sauerrahm und Saiblingskaviar anrichten.

Sicher

Garantie der Haltbarkeit nur bei angegebener Lagertemperatur (-3 bis +3 °C) gewährleistet.

9121 Tainach, T 04239-2638
www.sicherrestaurant.at