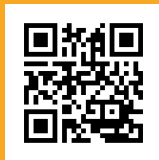


Garantie der Haltbarkeit
nur bei angegebener Lagertemperatur (-3 bis +3 °C) gewährleistet.

Guarantee of durability
only by -3 to +3 °C



SICHER RESTAURANT KG
A-9121 Tainach | Mühlenweg 2
T. +43 4239 2638 | office@sicherrestaurant.at
sicherrestaurant.at

sicherrestaurant.at

Wolfgang Sicher



In Ihren Händen halten Sie ein Stück „Gourmetgenuss pur“.
Sicher's Lieblingsgerichte sind köstlich und einfach zugleich.
„Das kann jeder“ sagt der Sternekoch, Michael Sicher.

*Wolfgang und Michael Sicher mit Familie
wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!*

Michael Sicher



You hold a piece of „pure gourmet pleasure“ in your hands.
Sicher's favorite dishes are delicious and simple at the same time.
„Anyone can do this“ says the star chef, Michael Sicher.

*Wolfgang and Michael Sicher with family
wish good success and bon appétit!*



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

Kaviar ist gesund und delikat. Er enthält reichlich Eiweiß, Vitamine, Nährstoffe und Jod. Saiblingskaviar gilt als Jungbrunnen, ist gut für Haare und Nägel und ist ein Aphrodisiakum. Optisch ist der Sicher'sche Saiblingskaviar eine Wohltat: Strahlendes Orange, makellose Perlen mit dem richtigen Feuchtigkeitsgehalt.

HEALTHY AND DELICIOUS

Our specialties are trout, char, huchen and crayfish from our own production in the most surprising variations by using the homemade "golden drug" char caviar in many of them.

EUROPE'S BEST CAVIAR

Caviar is healthy and delicate. It contains abundant protein, vitamins, nutrients and iodine. Char caviar is considered a fountain of youth, is good for hair and nails and is an aphrodisiac. Visually, Sicher's char caviar is a delight: brilliant orange, flawless pearls with the right moisture content.



**REZEPTE MIT SAIBLINGS KAVIAR
VON STERNEKOCH MICHAEL SICHER**

**RECIPES WITH CHAR CAVIAR
BY STAR CHEF MICHAEL SICHER**

SAIBLINGSCARPACCIO MIT SAIBLINGSKAVIAR

Zutaten für 4 Personen

4 Stück frische Saiblingsfilet (entgrätet)
80 g Saiblingskaviar
Saft von einer Limette
1 Stück Schalotte (fein gehackt)
1/16 l Olivenöl
10 Stück Basilikumblätter
Salz, Pfeffer
4 EL Sauerrahm
Essbare Blüten und Kräuter

Saiblingsfilet ca. 40 Min. ins Gefrierfach legen. In gleichmäßige dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Olivenöl, Limettensaft und Basilikum mit einem Stabmixer pürieren. Die Saiblingsfilets damit marinieren. Einen Esslöffel Sauerrahm mit Saiblingskaviar hinzufügen. Rundherum mit essbaren Blüten (Kräutern) garnieren.

CHAR CARPACCIO WITH CHAR CAVIAR

Ingredients for 4 people

4 fresh char fillets (deboned)
80 g char caviar
juice of one lime
1 piece shallot (finely chopped)
1/16 l olive oil
10 basil leaves
salt, pepper
4 tablespoons sour cream
Edible flowers and herbs

Place char fillet in freezer for about 40 minutes. Cut into even thin slices and arrange on a plate, season with salt and pepper. Puree shallots, olive oil, lime juice and basil puree with a hand blender. Marinate the char fillets with it. Add a tablespoon of sour cream with char caviar. Garnish with edible flowers (herbs).



SAIBLINGSKAVIAR AUF GEPRESSTEN ERDÄPFELN

Zutaten für 4 Personen

- 80 g Saiblingskaviar
- 320 g mehligte Kartoffel
- 50 g braune Butter
- 4 EL Sauerrahm

Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und aufpressen. Das Ganze mit zerlassener brauner Butter beträufeln und mit Sauerrahm und Kaviar anrichten.

CHAR CAVIAR OF THE SAMLET ON MASHED POTATOES

Ingredients for 4 people

- 80 g char caviar
- 320 g floury potato
- 50 g melted butter
- 4 tablespoons sour cream

Boil potatoes in their skins, peel and squeeze open. Drizzle with melted butter and dress with sour cream and caviar.



SAIBLINGSKAVIAR MIT KASNUDELN UND RAHMGURKEN

Zutaten für 4 Personen

Nudelteig:

250g Mehl
1 Ei
1 EL Öl
Salz
lauwarmes Wasser

Füllung:

150g Kartoffel
80g gekochte Hirse
250g Bauerntopfen (25% Fett)
1 TL frisch gehackte Minze
1 TL frisch gehackte Kerbel
Salz und Pfeffer

Rahmgurken:

1 Feldgurke
3 EL Sauerrahm
1 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Butterbrösel:

4 EL Butter
4 EL Semmelbrösel

Saiblingskaviar:

130g Saiblingskaviar

CHAR CAVIAR WITH "KASNUDELN" AND CREAM CUCUMBERS

Ingredients for 4 people

Pasta dough:

250g flour
1 egg
1 tablespoon oil
salt
lukewarm water

Filling:

150g potatoes
80g cooked millet
250g cottage cheese (25% fat)
1 tsp freshly chopped mint
1 tsp freshly chopped chervil
salt and pepper

Creamed cucumbers:

1 cucumber
3 tbsp sour cream
1 tsp lemon juice
1 tbsp olive oil
salt and pepper

Breadcrumbs:

4 tbsp butter
4 tbsp breadcrumbs

Char caviar:

130g char caviar





Für den Nudelteig: Das Mehl mit Ei, Salz und Öl unter Zugabe von lauwarmem Wasser zu einem nicht zu festen Nudelteig kneten. Mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig mehrmals durch eine Nudelwalze ziehen, bis er sehr dünn ist. Rund ausstechen (ca. 7cm ø) und jeweils etwas Füllung auf die Teigkreise spritzen. Mit einem weiteren Teigkreis abdecken und gut verschließen. Die Teigtaschen in kochendem Salzwasser 3 bis 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Füllung:

Für die Fülle die Kartoffeln mit Schale weich kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Mit der Hirse, Bauerntopfen, Minze und Kerbel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rahmgurken:

Für die Rahmgurken die Gurke schälen, das Innere entfernen und die Gurke in kleine Würfel schneiden. Mit Sauerrahm, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel dazu geben und goldbraun braten. Die Kasnudeln zu den Rahmgurken geben und mit Butterbröseln sowie dem Saiblingskaviar anrichten.

For the pasta dough:

Knead the flour with the egg, salt and oil, adding lukewarm water to form a pasta dough that is not too firm. Leave to rest for at least 1 hour. Pull the dough several times through a pasta roller until it is very thin. Cut out rounds (approx. 7cm ø) and squirt some filling on each dough circle. Cover with another dough circle and seal well. Steep the dumplings in boiling salted water for 3 to 5 minutes.

For the filling:

For the filling, boil the potatoes with skin until soft, peel and press through a press. Mix with the millet, cottage cheese, mint and chervil and season with salt and pepper.

For the creamed cucumbers:

Peel the cucumber, remove the insides and cut the cucumber into small cubes. Season with sour cream, lemon juice, olive oil, salt and pepper.

Melt the butter in a pan, add the breadcrumbs and fry until golden brown. Add the „Kasnudeln“ to the creamed cucumbers and serve with buttered breadcrumbs and the char caviar.