

# FAMILIE SICHER, KÄRNTEN SAIBLINGSKAVIAR, 200 GR. FAMILIE SICHER, KÄRNTEN



Inhalt:	Stück
Produzent:	<b>Familie Sicher, Kärnten</b>
Gewicht:	200 gr.

Die leichte Variante des Kaviars. Mit der Orangen-Farbe nicht nur für das Auge ein Genuss. Perfekt mit etwas Sauerrahm und Blinis. Leicht salzig, jedoch mit dem gewissen frischen Fisch-Geschmack.

## *Empfehlung*

---

Mit Sauerrahm und Blinis klassisch oder auf verschiedenen Vorspeisen.

## *Produzent*

---

**Familie Sicher, Kärnten** - Kaviar ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch ein Synonym für Hochgenuss. Das leise Zerplatzen der goldfarbenen Kügelchen führt zu einer Explosion am Gaumen. Ein Feuerwerk des feinen Geschmacks. Und dafür muss auch kein einziges Tier sein Leben lassen. Denn hier werden die Fischeier von behutsamer Hand, von der Hand des Fischzüchters und Küchenchefs, sorgfältig ausmassiert. Aus dem Weissenbach bei Tainach gewinnen die beiden Gastronomen Michael und Wolfgang Sicher jährlich im November edlen Saiblingskaviar. Kein Job für Kälteempfindliche, denn wochenlang hantieren die beiden Brüder im eiskalten Wasser, um am weiblichen Schwelleib der Saiblinge zu erspüren, wann es soweit ist. Weibchen, deren Fischeier noch nicht ganz reif sind, kommen wieder in ein Extra-Bassin im Bach und werden erst in einigen Tagen wieder inspiziert.