



KAVIARRENTE

## Der Saibling und sein Kaviar

Die Saiblinge gehören zur Familie der Lachsfische und besitzen einen schlanken, lang gestreckten Körper mit einem flachen Kopf. Die Körperform ist mit der von Forellen durchaus zu vergleichen, jedoch ist die Mundspalte verhältnismäßig weit und die Schwanzflosse deutlich eingebuchtet. Saiblinge stellen hohe Ansprüche an die Wasserqualität ihres Lebensraums und benötigen kalte, sauerstoffreiche Seen oder Flüsse; daher werden sie nur sehr selten in Teichwirtschaften gehalten.

Die ursprüngliche Heimat der Saiblinge sind die USA, erst 1884 wurde er nach Europa gebracht und in geeigneten Gewässern ausgesetzt. Wegen seines zarten und schmackhaften Fleisches wird er in der Küche sehr geschätzt und zumeist wie die Forelle – größere Exemplare wie Lachs- oder See-forelle – zubereitet.

Als ganz besondere Delikatesse gilt sein Kaviar, eine erlesene und leider auch sehr seltene Spezialität. Im schönen Tainach hat sich die Familie Sicher auf die Herstellung dieser Gaumenfreude spezialisiert und erzeugt Saiblingskaviar in einer derart herausragenden Qualität, dass sich neben der heimischen Spitzengastronomie auch Starköche wie Ferran Adrian (Restaurant „El Bulli“, bei Barcelona) den köstlichen Kaviar aus Kärnten kommen lassen.



WOLFGANG  
UND MICHAEL SICHER

## Der Saiblingskaviar der Sichers

Im Jahre 1972 übernahm Alfons Sicher mit seiner Frau Erna ein altes Sägewerk und machte daraus mit seinem Künstlerfreund H. Philip einen Gastbetrieb, ohne dabei die uralten Gemäuer und die hölzerne Innenarchitektur zu zerstören. Wenige Jahre später wurden dann in Ufernähe des Quellwasser führenden Weißenbaches die ersten Fischbecken angelegt, um eine Forellen- und Saiblingszucht aufzubauen. Neben der ständig frischen Versorgung mit Quellwasser sorgt eine moderne Technik für die optimale Sauerstoffversorgung der Becken – beides wichtige Faktoren für die Aufzucht der Fische und Garanten für allerhöchste Qualität des Kaviars.

Ab Mitte November beginnt die Gewinnung des Saibling-Kaviars, jenem kulinarischen Gold, das von Feinschmeckern so sehr begehrt wird. Im Freien – zuweilen bei klirrender Kälte – werden die Fische mit einem Netz eingefangen, auf einen Tisch gebettet und zunächst einmal mit Streichleinheiten beruhigt. Danach werden mit sanftem Druck auf den Bauch des Fisches die Eier bis auf das letzte Korn entnommen (ansonsten könnte es zu lebensgefährlichen Entzündungen kommen) – und, im Gegensatz zum Stör, muss der Saibling dabei nicht sein Leben lassen und darf schon wenige Augenblicke nach der Kaviarentnahme wieder munter im Wasser schwimmen. Der ganze Prozess ist reine Handarbeit und schon allein deshalb kann der Saiblingskaviar niemals zu einem Massenprodukt werden. Schließlich wird der Kaviar leicht gesalzen und nach einem geheimen Hausrezept pasteurisiert. Das Salz konserviert nicht nur, sondern hebt zugleich seinen feinen Eigengeschmack, wobei gilt, je milder der Roggen gesalzen ist, desto mehr tritt sein einzigartiger Eigengeschmack in den Vordergrund. Guter Kaviar sollte im Geschmack mild und fein sein, dabei weder sauer noch bitter schmecken, die Körner müssen weiters schön glasig, prall und trocken sein.

Wichtig für den erlesenen Genuss ist zudem, dass der Kaviar in großzügigen Mengen serviert wird, vor allem wenn er „solo“ verzehrt werden soll – wie Puristen ihn lieben! Erlesenste Kaviar-Kreationen von Michael Sicher werden im stilvollen „Sicher-Restaurant“ (Tainach) serviert.

### SAIBLINGSKAVIAR IM HÜHNEREI

Für dieses gleichsam köstliche wie auch optisch wunderschöne Gericht werden zwei frischeste Hühnereier vorsichtig geköpft (mit Hilfe eines sehr scharfen Messers aufgeschnitten) und das Innere entnommen. Die Eierschalen ausspülen und entweder auf ein Salzbett stellen oder mit karamellisiertem Zucker leicht schief auf den Teller kleben. Die Eier mit etwas Obers verquirlen, leicht mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Einen Teelöffel Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und bei leiser Flamme einen gestrichenen Teelöffel feinst gehackter Schalotten darin weich dünsten. Dann die Eier hinzugeben und stocken lassen (sie sollten noch leicht flüssig bleiben). Einen weiteren Teelöffel kalte Butter und 1 Teelöffel feinst gehackte Schnitt-

lauchröllchen unter das fertige Rührei mischen. Wenn dieses leicht abgekühlt ist, in die Eierschalen füllen, diese aber nicht ganz anfüllen. Jeweils einen guten Teelöffel Saiblingskaviar daraufgeben und mit etwas Schnittlauch und Dill ausgarnieren. Sauerrahm mit Salz und Cayennepfeffer verrühren, um die Eier herum gießen und mit fein gewiegter roter Zwiebel sowie etwas Kaviar ausgarniert servieren.

### ROH MARINIERTER SAIBLING MIT SEINEM KAVIAR

Pro Person 2 mittelgroße Saiblingfilets – je frischer, desto besser – von jeglichen Gräten befreien und sauber häuten. Die Filets schräg in nicht allzu dünne Scheiben von etwa 1,5–2 cm Dicke schneiden, dazu ein scharfes

Messer verwenden; die noch vorhandenen Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Die Tranchen mit dem Handballen leicht plattieren. Forellenscheiben auf gut gekühlten Tellern anrichten und einige Minuten im Tiefkühl kühlen, danach leicht salzen, mit Oliven- oder Traubenkernöl bepinseln und ganz leicht pfeffern. Schließlich Zitronensaft mit etwas Öl schaumig aufschlagen und die Fischfilets damit beträufeln. In die Mitte ein wenig Sauerrahm setzen und darauf einen guten Esslöffel Saiblingskaviar. Mit ein wenig Salat ausgarnieren, frisches Weißbrot dazu reichen.

### SAIBLINGSKAVIAR AUF STAMPFERDÄPFELN

4 große Erdäpfel (mehlig kochend) in Salzwasser garen und schälen. Mit Hilfe eines Stampfers grob zerdrücken, dabei Obers und Butter nach Geschmack einarbeiten und würzen (Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie). Die Erdäpfel auf vier Teller verteilen und mit reichlich brauner Butter beträufeln. Sauerrahm verrühren und ebenfalls auf die Erdäpfel geben, schließlich mit je 50 g Saiblingskaviar krönen.

### OMELETTE MIT SAIBLINGSKAVIAR

2 Eier mit ein wenig Sauerrahm, Salz und einer kleinen Prise weißem Pfeffer (oder noch besser Cayennepfeffer) versprudeln. Ein nussgroßes Stück Butter in einer Omelettepfanne leicht braun werden lassen, die Eiermasse einfüllen und das Omelett auf einer Seite zur gewünschten Konsistenz backen, danach mit einigen Schnittlauchröllchen bestreuen und zusammenklappen. Omelette auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit einem Stückchen kalter Butter überglänzen, endlich reichlich Saiblingskaviar darauf verteilen und mit Dill ausgarniert sofort servieren.

