



Presseinformation

Bunte Ideen für blühende Geschäfte

Neue Menü-Komponenten für Frühjahr und Sommer aus der Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Sobald die ersten Frühlingsblüher sprießen, wird es auch in der Gastronomie höchste Zeit für frische Farben. Mit einer Fülle innovativer Ideen für festliche Menüs eröffnet die Achenbach Delikatessen-Manufaktur die Frühjahrs- und Sommersaison ihrer 60-jährigen Unternehmensgeschichte. Die handgefertigten Spezialitäten aus saisonalen Zutaten unterstützen den Küchenchef überall dort, wo eine kreative Küche mit einem hohen Anspruch an Geschmack, Optik und Flexibilität gefragt ist: bei festlichen Anlässen, beim Eventcatering und im á la carte Geschäft.

Vorspeisen mit Fisch und Geflügel

- **Terrine „Saibling und Gartenkräuter im Garnelenmarmor“**

Mit ihrem Mantel aus Garnelenmarmor und der beliebten Party-Tunnel-Form weckt diese mehrfarbige Terrine schon beim Anblick den Appetit. Und in ihrem Inneren steckt noch mehr: Zweierlei Mousse – die eine mit gewürfeltem, Saiblingsfilet, die andere mit Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Dill. Die 550 g schwere Terrine kann direkt portioniert und serviert werden.

- **Röllchen „Süßholz gebeizter Lachs mit grünem Spargel und Bärlauch“**

Lachs ist ein wahrer Evergreen und verhilft mit seiner Verwandlungskunst immer wieder zu neuen Geschmackserlebnissen - hier als leicht nach Lakritz schmeckendem Lachsrollchen mit einer Füllung aus Frischkäse mit Bärlauch und grünem Spargel. Das kleine 370 g Röllchen mit einem Durchmesser von ca. 35 mm lässt sich in angetautem Zustand beliebig portionieren.



- **Mini-Törtchen „Heilbuttatar mit Yuzu auf Kopfsalatmousse“**

Einer der wertvollsten Speisefische bekommt hier auf einem kleinen Törtchen seinen großen Auftritt: Fein gewürfelter Heilbutt mit Gemüsebrunoise auf einer Kopfsalatmousse. Besonders spritzig ist die Abrundung mit dem Saft der asiatischen Zitrusfrucht Yuzu. Zum Verzehr die tiefgekühlten Törtchen aus der Form drücken, im Kühlhaus auftauen und servieren. Die Verkaufseinheit ist 35 Stück à 25 g.

- **Delice “Poulet und Tomate in Variation”**

Poularde, Tomaten, Frischkäse - drei bodenständige Zutaten, die hier zu einem alles andere als einfachen Produkt verarbeitet wurden: Saftige Geflügelbrust in tomatisierter Farce, weißes Tomatenmousse und ein Tomatengelee bilden die Schichten dieser Delice, die sich nach Bedarf in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke portionieren lässt. Dazu den tiefgekühlten 1 kg schweren Riegel aus der Form nehmen, leicht antauen lassen, portionieren und anschließend im Kühlhaus vollständig auftauen lassen.

Heißer Tipp für Zwischen- und Hauptgerichte: Petit Pot

Diese innovative und sehr beliebte Service-Idee für warme Zwischen- und Hauptgerichte wurde im Herbst 2013 eingeführt. Passend zur wärmeren Jahreszeit gibt es nun zwei neue Kreationen in der weißen Porzellanschale:

Im feinen **Petit Pot „Rahmspinat, Grana Padano und Trüffel“** versteckt sich unter der mit mildem Hartkäse und Trüffel veredelten Brandteighaube ein cremiger Rahmspinat. Einen Hauch rustikaler ist **Petit Pot „Pouardenragout, Bärlauch und Karotte“**: Das rahmige, mit Bärlauch gewürzte Ragout passt sehr gut zur herzhaften Haube aus Kartoffel-Brandteig mit Karotten.

Beide Gerichte sind fix und fertig in kleinen Keramischälchen angerichtet und müssen vor dem Servieren nur noch für 20-25 Minuten im Kombidämpfer bei 180°C erwärmt werden. Petit Pots werden tiefgekühlt zu 20 Stück à 45 g geliefert.



Tatar-Variationen für das Flying Buffet

Flying Buffet „Gemüsetatar auf Schnittlauch-Frischkäsecreme“ ist mehr als eine vegetarische Alternative zum „Original“. Das pikante Tatar aus knackigen Zucchini und Paprika bildet in Farbe und Geschmack genau den richtigen Kontrast zur milden Creme mit frischem Schnittlauch.

Dass Geräuchertes hervorragend mit Süßsaurem harmoniert, zeigt die Flying Buffet Komposition **„Räucherforellentatar und Cornichoncreme“**. Tatar von Räucherforelle und feinwürfeligen Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln wurde hier mit einer Creme mit kleinen Gewürzgurken kombiniert.

Beide löffelfertig in kleinen Gläsern geschichteten Spezialitäten für das Flying Buffet müssen vor dem Servieren – am besten über Nacht – im Kühlhaus auftauen. Die Liefereinheit umfasst 35 Stück.

„Caprese“ als Fingerfood

Fingerfood zu vielen Gelegenheiten sind die in vielen herzhaften und süßen Variationen erhältlichen Lollies. Neu ist der frei nach Italiens Nationalspeise „Caprese“ interpretierte **Lolly „Tomatenbiskuit mit Mozzarella und Basilikumcreme“**: Eine mit Mozzarella und Basilikumcreme gefüllte Tomatenbiskuitrolle wurde in Scheiben geschnitten und von Hand gesteckt. Für den Verzehr sollten die Lollies möglichst langsam im Kühlhaus aufgetaut werden. Die Verkaufseinheit ist 50 Stück. Für eine appetitliche Präsentation sind mit Brücken oder Ständern edle Service-Ideen erhältlich.

Delikatessen- Manufaktur



Februar 2014 / Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Moos-Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.moos-achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595 322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrike sewing.de