



## Presseinformation

### **Achenbach präsentiert Herzhaftes für Buffet und à la carte:**

#### **Neue Menü-Komponenten für die Herbst-/Wintersaison**

Die Küchenchefs der Achenbach Delikatessen Manufaktur waren im 60. Jahr der Unternehmensgeschichte so kreativ wie nie und haben allein für die Herbst-/Wintersaison 14 neue, herzhaftes Menü-Komponenten entwickelt, die Arbeitsaufwand und Kosten ohne Verzicht auf Geschmack und Optik in Grenzen halten: die servierfertigen Delice-Riegel, Terrinen, Mini-Törtchen, Weckgläser, Ravioli und Mini-Pralinen erscheinen ab September 2014 in saisonalen Rezepturen und mit gefüllten Fisch- und Fleischröllchen wurde ein beliebtes Format für attraktive Anrichtemöglichkeiten zu einer Range ausgebaut.

- **Röllchen**

Außen bissfest und innen soft sind die drei raffiniert gefüllten Röllchen aus Fisch und Fleisch. Mit einem Durchmesser von 3,5 cm oder 4,5 cm und einem Gewicht von 370 g oder 530 g je nach Sorte lässt sich dieses Format sehr flexibel anrichten: Mit kurzen oder langen, schräg oder gerade angeschnittenen, aufgestellten oder liegenden Röllchen lassen sich viele ansprechende Optiken zaubern. Dazu im angetauten Zustand portionieren und danach im Kühlhaus auftauen.

Das **Röllchen Zitronenverbene gebeizter Lachs mit Fenchel** enthält eine Frischkäsecreme mit Fenchel, der, leicht süßlich und an Anis und Lakritz erinnernd, zusammen mit Orange den Geschmack des Lachses unterstützt. Beim **Röllchen Mangocurry gebeizter Heilbutt mit Garnele** passt die fruchtige, mittlere Schärfe des Mangocurrys perfekt zum milden Heilbutt und der charakteristischen Süße der Garnelen-Mousseline.

Feines Geflügel verbindet das **Röllchen Entenbrust mit Gänseleber und Quatre Epices**. Die Entenbrustrolle mit einer Einlage aus mariniertes Gänseleber wird von einer würzigen Hülle aus gemahlene Mandeln und Quatre Epices, einer Mischung aus Pfeffer, Ingwer, Muskat und Gewürznelken, umgeben.



- **Rolle Rotzunge mit Lachs und geröstetem Noriblatt**

Gewichtiger aber keinesfalls weniger fein ist diese durch und durch aus Fisch zubereitete Rolle. Zwei Fischfarcen mit Spinat und Safran und eine Lachseinlage werden von gerösteten Noriblättern und Rotzungenfilet umhüllt. Die mehrfarbige 800 g Rolle ist damit, in Scheiben portioniert, auch optisch ein Genuss.

- **Delice**

Mit ihrem Mehrschichtenaufbau sind die vielseitigen Riegel immer wieder für optische und geschmackliche Überraschungen gut. Küchenchefs schätzen zudem die Möglichkeit der einfachen Portionierung in Quader, Würfel oder dreieckige Tortenstücke. Dazu werden die Delice tiefgekühlt aus der Form genommen, in angetautem Zustand portioniert und im Kühlhaus schonend aufgetaut.

Die **Delice Gänseleber mit Erdnussbutter und Quinoa-Popcorn auf Aprikosenbrot** verbindet herzhaften, nussigen und fruchtigen Geschmack. Der mehrschichtige 750 g Riegel setzt sich aus Aprikosenbrot, einer zarten Schicht Erdnussbutter, einem reichhaltigen Gänseleberparfait und einem Topping aus Hagebuttenkonfitüre und Quinoa-Popcorn zusammen.

Zweierlei Geflügel werden in der **Delice Entenleber mit Maronen und Birkenelixier auf Perlhuhnkonfit** kombiniert, ihr Clou ist jedoch die Einlage: der süßliche Geschmack der Maronen bekommt mit dem Birkenelixier einen herb-frischen Gegenspieler, was den besonderen Reiz dieser 950 g Delice aus Schichten von Entenlebermousse, Perlhuhnkonfit mit Blattspinat und Macadamianüssen mit Piment ausmacht.

- **Terrinen**

Seit Jahrzehnten ein Vorspeisenklassiker, aber alles andere als gewöhnlich sind zwei neue Terrinen aus exklusiven und bodenständigen Rohwaren.

Die Verwendung edler Zutaten der mediterranen Küche macht die **Terrine Iberico Schwein mit Trüffel in Pancetta** aus. Birne und Orangenschale sorgen für eine leicht fruchtige Note. Die tunnelförmige 730 g Terrine wird als Frischeprodukt geliefert und ist einfach zu verwenden: stürzen, portionieren und servieren.

# Delikatessen- Manufaktur



Tiefgekühlt kommt hingegen die **Terrine Eismeerforelle mit geräucherter Kartoffel im Karottenmantel** ins Haus. Die Kombination dieser Zutaten verleiht der dreieckigen, farbenfrohen 780 g Terrine eine gewisse Eleganz: Die Kartoffeln sind mild geräuchert. Meerrettich, Äpfel, Crème fraîche und Sahne verleihen ihr einen ausgewogenen Geschmack. Die Terrine wird in angetautem Zustand portioniert, im Kühlhaus vollständig aufgetaut und dann serviert.

- **Ravioli**

Pasta trifft als warme Menü-Komponente fast immer den Geschmack der Gäste. Diese tiefgekühlten Ravioli schmecken pur, nur in Salzwasser gekocht und in flüssiger Butter geschwenkt am besten, weil so ihr Geschmack optimal zur Geltung kommt.

Die **Ravioli Rehkonfit** sind mit Rehfleisch, welches bei niedrigen Temperaturen im eigenen Saft unter der Zugabe von Rotwein, Tomatenmark, Zwiebel, Olivenöl langsam geschmort und mit Balsamico verfeinert wurde, gefüllt. Die Bestelleinheit ist 50 Stück á 20 g.

Die **Ravioli Ziegenkäse und Orange** enthalten eine mit Honig und Rosmarin abgeschmeckte Füllung aus Ziegenkäse und Quark, während die Orange im Nudelteig verarbeitet wurde. Mit einer Orangen-Reduktion serviert, werden diese Ravioli, die zu 50 Stück á 22 g erhältlich sind, zum kulinarischen Highlight.

- **Pralinen**

Warm serviert kommen diese kleinen Spezialitäten ganz groß raus:

Einfach aromatisch ist die quadratische **Praline Kalbshaxe in Kräuterkruste**. Das im eigenen Saft geschmorte Fleisch wurde von einer Mischung aus Rosmarin und Petersilie ummantelt. Vor dem Servieren tiefgekühlt in Butterschmalz anbraten, auf Bleche setzen und im Kombidämpfer finishen. Die Bestelleinheit ist 45 Stück á 25 g.

Der aus der türkischen und griechischen Küche bekannte fädrige Teig gibt der runden **Praline Wachtelbrust mit weißem Zwiebelkonfit im Kataifi-Teig** eine interessante Optik und unterstreicht den Geschmack der Füllung: Ein Konfit aus weißen Zwiebeln mit weißem Portwein, Honig und Kräutern wurde mit leicht an Wild erinnernde Wachtelbrust kombiniert. Die zu 35 Stück á 25 g lieferbaren Pralinen werden in tiefgekühltem Zustand bei 160°C in der Friteuse ausgebacken und serviert.

# Delikatessen- Manufaktur



- **Mini-Törtchen Räucherforelle und Maracuja**

Frisch-fruchtiges, dezent mit Ingwer abgeschmecktes Maracujagelee auf Räucherforellen-Mousse ist – vereinfacht ausgedrückt – die Rezeptur für dieses kleine, raffinierte, zweifarbige 22 g Törtchen. Die Minis werden zu 35 Stück im Pop-out Tray geliefert. Vor dem Servieren tiefgekühlt aus der Form drücken und im Kühlhaus vollständig auftauen.

- **Weckglas® Saiblingspraline auf gelbem Linspüree**

Auch bei einem Flying Buffet kann diese in einem Mini-Weckglas® angerichtete Komposition aus geräuchertem Saibling mit Hickory-Aroma und mit Meerrettich abgeschmecktem Linspüree als Vorspeise serviert werden. Dazu einfach nur im Kühlhaus auftauen – fertig. Die Bestelleinheit ist 48 Stück á 40 g.

August 2014

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG  
Katrín 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.ulrikesewing.de