



Presseinformation

Unverzichtbar für den festlichen Anlass: Ente, Gans und Lachs Achenbachs neueste Vorspeisen-Komponenten der Saison

Im Herbst und Winter stehen Kreationen mit Ente, Gans und Lachs auf der Beliebtheitsskala der Gäste ganz weit oben. Zum Auftakt eines Menüs bietet Achenbach von September 2018 bis Februar 2019 vier neue Tiefkühl-Komponenten aus saisonalen Zutaten. Sie entlasten den Küchenalltag und verhelfen mit Qualität, Geschmack und einfachstem Handling zu kreativen Höchstleistungen.

- **Entenbrust Pastrami Sous Vide**

Es muss nicht immer Rindfleisch sein. Der beliebte Sandwich-Belag der Amerikaner wurde durch die Verwendung von Barbarie Entenbrust neu interpretiert. Diese wurde gepökelt, in gerösteten Gewürzen (Pfeffer, Koriander, Thymian, Knoblauch, Ingwer und Fenchel) gebeizt und anschließend sous-vide gegart. Das zarte Fleisch kann aufgeschnitten für kalte Vorspeisen, Salate oder Snacks verwendet werden, ist aber auch für die warme Küche geeignet. Die Bestelleinheit ist 6 Stück à ca. 320 g.

- **Delice Gänseleber mit Hagebuttengelee**

Vorspeisen aus Gänselebermousse sind zu festlichen Anlässen ein Muss. Diese mehrschichtige Delice überrascht mit geschmacklichen Gegensätzen: Ein Kompott aus Aprikosen, Mandeln und Cranberries als Zwischenschicht und ein Hagebuttengelee-Spiegel zum Abschluss schaffen einen fruchtig-herben Ausgleich zur reichhaltigen Gänselebermousse auf Feigen-Haselnussbrot. Der 840 g schwere Riegel kann individuell portioniert werden.

- **Röllchen Rote Bete gebeizter Lachs mit Meerrettich-Crème**

Die optisch und geschmacklich kontraststarken Röllchen aus Rote Beete gebeiztem Lachs sind mit einer dezent scharfen Creme aus Frischkäse, Meerrettich und Schnittlauch gefüllt. Mit einem Durchmesser von 35 mm und einer Länge von 370 mm lässt sich dieses Format sehr flexibel zu kurzen oder langen, schräg oder gerade angeschnittenen Röllchen portionieren und variantenreich anrichten.



- **Delice Lachstatar auf Curry-Brot mit Hanfsamen und Quinoa**

Lachstatar in einer mit Kerbel und Schnittlauch abgeschmeckten Frischkäsecreme ist bei aller geschmacklichen Harmonie eine interessante Mischung verschiedener Texturen. Die von herzhaftem Curry-Brot getragene Delice ist mit einem Crumble aus Quinoa-Popcorn, geröstetem Buchweizen, Hanfsamen und Fenchelsaat dekoriert. Die Bestelleinheit ist 860 g / Riegel.

August 2018

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:

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

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-600912
Fax 06196-600928
katrin.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