



## Presseinformation

### **Ceviche – Do it yourself!**

#### **Simpel und individuell mit flexiblen Produkten von Achenbach**

Die Achenbach Delikatessen Manufaktur ist dafür bekannt, Food-Trends auf ihre eigene Weise zu interpretieren. Von der peruanischen Esskultur inspiriert wurden nun sechs flexible Produkte entwickelt, aus denen sich in wenigen Schritten trendige Ceviches zubereiten lassen. Das Neue daran: Sie können und sollen ganz individuell durch frische Zutaten ergänzt werden. So kreiert jeder Küchenchef seine ganz eigenen Ceviches.

#### **Base + Add On + X = Ceviche**

Die „Base“ einer Ceviche ist der Fisch. Feines Filet wurde tiefgekühlt zu feinen, eckigen Scheiben verarbeitet. Für ein „Tiradito“, einer dem Carpaccio ähnelnden Variante der Ceviche, wird die Base tiefgekühlt auf dem Teller platziert und mit Limetten-Marinade bepinselt. Die Base kann nun z.B. klassisch mit Zwiebel und scharfer Paprika, trendig mit Micro Leaves oder exotisch mit Mango oder Papaya getoppt werden. Fürs kleine aber feine Extra mit Avocado-Crème und Orangenöl-Schnee akzentuieren – fertig. Die noch bequemere Variante ist das servierfertige Ceviche-Törtchen, das ebenfalls mit den Add Ons kombiniert werden kann.

#### **Bases:**

- **Base Heilbutt und Lachs**

Gebeizte Filets von mildem Heilbutt und kräftigem Lachs wurden hier übereinander geschichtet und zu 4 mm dünnen Scheiben verarbeitet. Durch die Schnitttechnik ergeben sich 90 x 90 mm große Quadrate in dekorativem Streifenmuster. Sie sind in einer Schale zu 40 Stück à 32 g verpackt, einzeln entnehmbar und schnell aufgetaut.



- **Base Lachs**

Mit Lachs macht man kaum etwas falsch, denn er zählt hierzulande zu den beliebtesten Fischen. Sein festes Filet wurde zu 4 mm dünnen, rechteckigen Scheiben (120 x 60 mm) verarbeitet. Sie sind in einer Schale zu 40 Stück à 30 g verpackt, einzeln entnehmbar und schnell aufgetaut.

#### **Add On-Pack:**

- **Marinade Limette - Piment d'Espelettes**

Das Rezept für die Marinade ist in den meisten Cevicherias ein gut gehütetes Geheimnis. Diese hier ist ein mit Piment d'Espelettes abgeschmeckter Limettensaft. Fruchtig, fein-säuerlich und mild-scharf hebt sie den feinen Fischgeschmack der Bases ohne ihn zu überlagern.

- **Avocado-Crème**

Die Avocado zählt zu den klassischen Zutaten einer Ceviche. Die dezent mit Limette und Koriander abgeschmeckte Crème ist in einem handlichen 500 g Spritzbeutel abgefüllt und ermöglicht schnelles und sauberes Arbeiten. Nach dem Auftauen kurz durchkneten und anwenden.

- **Orangenöl-Schnee**

Der Schnee spielt seine ganze Raffinesse durch Optik und zarten Schmelz aus. Leicht und fluffig zergeht er wie Pulverschnee im Mund und verbreitet dabei ein feines Orangenaroma. Nach Bedarf dem 120 g Beutel entnehmen und die Ceviche erst kurz vor dem Servieren anrichten.

Die **Add Ons** sind nur im **Pack** erhältlich. Der Inhalt ist nach dem Auftauen servierfertig und reicht für die Zubereitung von etwa 40 Portionen Ceviche.

# Delikatessen- Manufaktur



## Servierfertige Ceviche:

- **Törtchen Wolfsbarsch mit Papaya**

Das 15 mm hohe Törtchen kommt mit seiner tatarähnlichen Struktur einer klassischen Ceviche sehr nahe. Fein-aromatischer Geschmack vom Wolfsbarsch verbindet sich mit der milden Süße der Papaya. Auch wenn das Törtchen bereits mit Zitrone, Ingwer und Koriander abgeschmeckt ist, können Add Ons verwendet werden: Avocadocrème und Orangenöl-Schnee zur geschmackvollen Dekoration, die Limetten-Marinade zum Nappieren eines kleinen Salatbouquets. Die Törtchen mit 60 mm Durchmesser wiegen 35 g und sind zu 20 Stück im Pop-Out-Tray erhältlich.

September 2017

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