



Presseinformation

Viel Neues für die warme Küche: Ein komplettes Hauptgericht und vier kombistarke „Singles“

Das Sortiment warmer Komponenten für den multifunktionalen Einsatz in Gastronomie und Catering wächst weiter. Gastronomen und Caterer können bei der Achenbach Delikatessen Manufaktur neben kombistarken „Singles“ erstmals Komponenten für die Zubereitung eines kompletten Hauptgerichtes bestellen. Die Produkte sind – als saisonale Highlights – von September 2018 bis Februar 2019 lieferbar.

Das gab es bei Achenbach so noch nie: Ein komplettes Hauptgericht

Für die Herbst-/Wintersaison wurden eine festliche Entenbrustrolle mit Apfelfüllung, ein Pastinaken-Püree und eine Sauce entwickelt, die beim á la Carte Service oder Bankett hochwertige und flexible Alternativen zur Eigenherstellung sind. Alle Komponenten sind in gut kalkulierbaren 1 kg-Verkaufseinheiten erhältlich und nach dem Erwärmen servierbereit.

- **Rolle Entenbrust mit Serviettenknödel und Apfel**

Die Rolle aus leicht gepökelter Entenbrust ist mit einem durch Äpfel und Zwiebeln abgewandelten Serviettenknödel gefüllt. Je nach Einsatzbereich im Kombidämpfer finishen/regenerieren und aufschneiden oder in Scheiben portionieren und in der Pfanne leicht anbraten. Unser Tipp: vor dem Anrichten in Hanfsamen, Sesam und Panko wälzen.

- **Püree Pastinake**

Pastinaken, Zwiebeln und Butter – viel mehr braucht es nicht für dieses würzig-süßliche Püree, das als Beilage zur Rolle Entenbrust, aber auch zu kurzgebratenem Fleisch schmeckt.



- **Schmorsauce mit Quatre épices**

Die Schmorsauce wird nach klassischem Rezept aus Geflügelknochen und Wurzelgemüse zubereitet und mit der berühmten französischen Gewürzmischung abgeschmeckt. Sie ergänzt alle Geflügelgerichte, die durch die Art ihrer Zubereitung keinen oder nur wenig eigenen Bratenfond entwickeln.

Warme Komponenten zum Kombinieren

- **Rolle Kartoffeln mit Pilzen**

Nicht nur als Beilage zu geschmortem oder kurzgebratenem Fleisch, sondern auch als Hauptkomponente vegetarischer Gerichte ist sie ideal. Die in Kartoffelteig gerollte Füllung aus Waldpilzen und Zwiebeln ist mit Majoran, Schnittlauch und Petersilie verfeinert. Die Rolle (700 g / Ø 50 mm) im Kombidämpfer regenerieren und nach Bedarf portionieren. Wer es etwas raffinierter mag, schneidet sie in Taler und brät diese nach Bedarf in der Pfanne an.

- **Ravioli Ente mit Rosmarin und Orangenzeste**

Die Ravioli enthalten ein saftiges Entenkeulen-Konfit, welches durch die Zugabe von Rosmarin und Orangenzeste einen mediterranen Touch hat. Einfach in Salzwasser garen und in flüssiger Butter schwenken oder mit selbst hergestellten Schaumsaucen kombinieren. Die von Hand gefüllten Ravioli werden küchenfertig zu 50 Stück a 20 g geliefert.

- **Praline Reh mit Preiselbeeren in Rote Bete-Panko**

Herzhafte Pralinen sind eine effektvolle aber doch simpel herzustellende Flying Buffet-, Vorspeisen- oder Hauptgang-Komponente. Für die neueste Kreation wurde ein Rehragout mit klassischen Wildgewürzen wie Piment, Nelke, Pfeffer und Macis abgeschmeckt und mit fruchtigen Preiselbeeren verfeinert. Ein optischer Leckerbissen ist die Panierung aus Rote Bete gefärbtem Panko, dessen locker-knuspriger Charakter beim Ausbacken in tiefem Fett besonders zur Geltung kommt. Die küchenfertigen Pralinen sind zu 48 Stück á 25 g erhältlich.

Delikatessen- Manufaktur



September 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