



meerrauch®

Fingerfood de luxe



FINGERFOOD DE LUXE

meerrauch® – das sind kleine Köstlichkeiten, die unvergleichbar im Geschmack und einzigartig in der Optik sind. Hier zeigen wir unser ganzes Können: Das Sortiment verbindet Räucherkunst mit Manufakturarbeit auf höchstem Niveau und setzt damit neue Maßstäbe im Bereich Räucherfisch.

Jede Kreation ist ein Unikat und überrascht mit einer Vielfalt an Aromen und Konsistenzen. Die filigranen Hingucker fertigen wir mit großer Sorgfalt und in präziser Handarbeit für Sie in unserer Bremerhavener Fischmanufaktur. Das Ergebnis ist Fingerfood de luxe!



INHALT

Geschmack trifft Expertise	4
Interview mit Spitzenkoch Heiko Antoniewicz	5
Ihre Vorteile im Überblick	6

Sortiment

Monoboxen

Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree	8
Rauchmatjes-Gurke-Fenchel	9
Lachswürfel-Teriyaki	10
„Arctic Rose“-Lollis Safran und Zitrone	11
Heilbutt-Kokos-Würfel	12
Kabeljau-Senf-Taler	13
Lachs-Gurken-Cannelloni	14
Pulpo-Oliven-Quader	15

Mixboxen

meerrauch®-Selektion I	16
meerrauch®-Selektion II	17
meerrauch® Best of	18

Sortiment im Überblick	19
------------------------	----

GESCHMACK TRIFFT EXPERTISE: DIE ZUSAMMENARBEIT MIT HEIKO ANTONIEWICZ

Das erste meerrauch®-Sortiment haben wir 2008 zusammen mit Heiko Antoniewicz entwickelt. Der Spitzenkoch gilt als Impulsgeber der deutschen Gastronomie und teilt sein Wissen nicht nur in Workshops und Vorträgen, sondern auch in zahlreichen Kochbüchern. Die mehrfach ausgezeichneten Grundlagenbücher wie „Gewürze“, „Fermentation“ oder „Umami“ zeigen: Heiko Antoniewicz ist Experte für Aromen und weiß, wie er Geschmäcker und Texturen einzigartig miteinander kombiniert. Bei unserem ersten Treffen entstanden beliebte Kreationen wie die Lachs-Gurken-Cannelloni oder die „Artic Rose“-Lollis Safran und Zitrone, die auch heute noch im Sortiment sind. Deshalb war uns bei der Idee zur Sortimentserweiterung von meerrauch® sofort klar, dass wir auch hier wieder die Expertise von Heiko Antoniewicz mit dem Wissen unserer Produktentwickler zusammenbringen möchten. Ab sofort erweitern drei neue Kreationen das Sortiment: der Lachswürfel-Teriyaki, das Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree und der Rauchmatjes-Gurke-Fenchel.



Niklaas Prins, Heiko Antoniewicz, Martin Volkelt

INTERVIEW

Interview mit Heiko Antoniewicz

Was macht das meerrauch®-Sortiment so besonders?

Das Flavour Pairing! Dabei spielen wir mit verschiedenen Aromen und kombinieren Lebensmittel neu. So entstehen außergewöhnliche Kreationen, die eine zeitgemäße Spannung in die Gastronomie bringen.

Alle Kreationen sind einzigartig. Was verbindet sie miteinander?

Der Name des Sortiments verrät es schon: das Räuchern. Einerseits konserviert es Fisch und Meeresfrüchte. Aber das Veredelungsverfahren bietet viel mehr als das. Je nach Rohware, Holzsorte und Art des Räucherns verleiht es dem Seafood geschmackliche Tiefe und akzentuiert die Umami-Noten des Fisches.

Zu welchem Anlass würden Sie das meerrauch®-Sortiment einsetzen?

Ob zu einem Empfang, als Starter eines Menüs oder bei Flying Buffets: das Fingerfood passt immer und funktioniert allein genau so gut wie inszeniert. Außerdem kann jeder Koch selbst entscheiden, ob er das Fingerfood direkt serviert oder daraus mit wenigen Handgriffen ein Gericht kreiert, welches seine persönliche Note trägt.

Haben Sie ein Beispiel zum Anrichten?

Der Lachswürfel-Teriyaki harmoniert wunderbar mit asiatisch abgeschmecktem Gemüse. Dafür Gemüsestreifen dünsten, mit Sesamöl und Ingwer verfeinern und zum Beispiel auf einem Amuse-Gueule-Löffel mit dem Lachswürfel anrichten.

Der Lachswürfel-Teriyaki ist eine von drei neuen Kreationen, die Sie gemeinsam mit unseren Produktentwicklern Niklaas Prins und Martin Volkelt geschaffen haben. Welche Aromen und Lebensmittel haben Sie dafür miteinander verbunden?

Für den Lachswürfel-Teriyaki haben wir Lachsfilet im Reiberauch zu zartschmelzendem Räucherlachs verfeinert, kombinieren dazu eine Honig-Crème fraîche, hauchdünnes Teriyaki-Gelee und feinperligen, schwarzen Senfkaviar.

Und wie setzen sich die anderen beiden Kreationen zusammen?

Bei dem Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree verbinden wir die geräucherte Garnele mit den süßlichen Noten der knackigen Bete und fermentiertem Knoblauch, der geschmacklich leicht an Lakritz und lange gereiften Balsamico erinnert. On top sorgen rote Paprikaflocken und geräucherter Knoblauch für einen Eyecatcher. Der Rauchmatjes-Gurke-Fenchel ist eine bekannte Kombination, die wir neu und zeitgemäß aufgewertet haben: der Hering nach nordischer Art wird mit einem Gelee aus frisch gepresstem Gurkensaft und Dill garniert und oben auf die aromatische Apfel-Meerrettich-Creme setzen wir knackigen Fenchel, der leicht nach Anis schmeckt.

Welche Faktoren haben bei der Entwicklung eine Rolle gespielt?

Ich habe mir das vorhandene Sortiment angeschaut und überlegt, welche Produkte noch fehlen und was Rauch für diese Lebensmittel bedeuten kann. Wir haben eine gewisse Regionalität mit einfließen lassen und den Kreationen eine moderne und zeitgemäße Handschrift zugrunde gelegt.

IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

Zielgruppe

- ✓ Eventgastronomie
- ✓ Veranstaltungsgastronomie

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ Amuse-Gueule
- ✓ Flying Buffet
- ✓ Filigrane Hingucker auf dem gehobenen Buffet
- ✓ Akzent im à-la-carte-Geschäft

Servierfertige Produkte für höchste gastronomische Ansprüche

Just in Time – Fertigung erst bei Bestelleingang

Handwerklichkeit

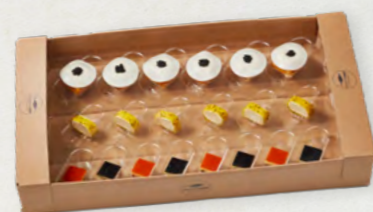
- ✓ Neuinterpretation von „Räucherfisch“
- ✓ Handwerkliche Fertigung wie in der Spitzengastronomie
- ✓ Moderne gastronomische Techniken

Einzigartig in Optik & Geschmack

- ✓ Wow-Effekt auf den Tellern Ihrer Gäste
- ✓ Ready to serve auf höchstem Niveau
- ✓ Außergewöhnliche Kombinationen von Aromen und Texturen

Auswahl durch Vielfalt

- ✓ 3 Mixboxen
- ✓ 8 Monoboxen



Versand & Verpackung

- ✓ Spezialverpackung für sicheren Transport und saubere, schnelle Entnahme zum Servieren
- ✓ Lieferung in eigenen Kühl-LKWs in max. 48 Stunden bis zu Ihnen in die Küche



RAUCHGARNELE-GELBE BETE-KARREE



Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree

Geräucherte Garnele auf einem Karree von gelber Bete und einer Crème aus fermentiertem Knoblauch, bestreut mit roten Paprikaflocken und geräuchertem Knoblauch

Artikelnummer: 89913
Gewicht/Stück: ca. 19 g
Inhalt/VE: ca. 350 g
(18 Stück)
RE-Einheit Schale

RAUCHMATJES-GURKE-FENCHEL



Rauchmatjes-Gurke-Fenchel

Matjeshappen nach nordischer Art, mit feiner Rauchnote, einem Gelee aus Gurkensaft und Dill, aromatischer Apfel- Meerrettich-Crème fraîche und gehobeltem Fenchel

Artikelnummer: 89753
Gewicht/Stück: ca. 11 g
Inhalt/VE: ca. 260 g
(24 Stück)
RE-Einheit Schale

LACHSWÜRFEL-TERIYAKI



Lachswürfel-Teriyaki

Lachs aus dem Reiberauch mit einer Honig-Crème fraîche, bedeckt von hauchdünnem Teriyaki-Gelee und dekoriert mit Senfkaviar aus marinierten Senfkörnern

Artikelnummer: 89911
Gewicht/Stück: ca. 25 g
Inhalt/VE: ca. 460 g
(18 Stück)
RE-Einheit Schale

„ARCTIC ROSE“-LOLLIS SAFRAN UND ZITRONE



„Arctic Rose“-Lollis Safran und Zitrone

„Arctic Rose“-Räucherlachs, auf einen Holzspieß gesteckt, in Crème fraîche oder Safran-Crème fraîche getaucht und mit Zitronenbrunoises und Pfeffer oder mit gehackten Pistazien bestreut

Artikelnummer: 81785
Gewicht/Stück: ca. 21 g
Inhalt/VE: ca. 380 g
(2 x 9 Stück)
RE-Einheit Schale

HEILBUTT-KOKOS-WÜRFEL



Heilbutt-Kokos-Würfel

Geräucherter Heilbuttwürfel, mit einer Curry-Crème fraîche verfeinert, bedeckt von hauchdünnem Kokosgelee, mit feinkörnigem, schwarzem Algenkaviar garniert

Artikelnummer: 81784
Gewicht/Stück: ca. 27 g
Inhalt/VE: ca. 500 g
(18 Stück)
RE-Einheit Schale

KABELJAU-SENF-TALER



Kabeljau-Senf-Taler

Mild gebeizter und angeräucherter Kabeljau-Loin, überzogen mit rahmiger Crème fraîche, umwickelt mit einer Folie aus Honig, Dill und feinkörnigem Senf

Artikelnummer: 80525
Gewicht/Stück: ca. 15 g
Inhalt/VE: ca. 270 g
(18 Stück)
RE-Einheit Schale

LACHS-GURKEN-CANNELLONI



Lachs-Gurken-Cannelloni

Lachs aus Aquakultur in Norwegen, aus dem Reiberauch mit einer feinen Cannelloni aus frischem Gurkensaft und Dill, gefüllt mit leichter Joghurtmousse

Artikelnummer: 88190
Gewicht/Stück: ca. 17 g
Inhalt/VE: ca. 408 g
(24 Stück)
RE-Einheit Schale

PULPO-OLIVEN-QUADER



Pulpo-Oliven-Quader

Pulpo mit Olivenholz-Rauchsalz mürbe gegart, bedeckt mit gestockter Olivenmilch und roter Pimentónfolie oder schwarzer Tintenfolie

Artikelnummer: 80528
Gewicht/Stück: ca. 18 g
Inhalt/VE: ca. 450 g
(24 Stück)
RE-Einheit Schale

MEERRAUCH®-SELEKTION I



meerrauch®-Selektion I

Jeweils 6 Stück von Kabeljau-Senf-Taler und Heilbutt-Kokos-Würfel sowie 8 Stück von Pulpo-Oliven-Quader

Artikelnummer: 81788
Inhalt/VE: ca. 400 g
(20 Stück)
RE-Einheit Schale

MEERRAUCH®-SELEKTION II



meerrauch®-Selektion II

Jeweils 6 Stück von Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree und Lachs-würfel-Teriyaki sowie 8 Stück von Rauchmatjes-Gurke-Fenchel

Artikelnummer: 89907
Inhalt/VE: ca. 360 g
(20 Stück)
RE-Einheit Schale



meerrauch® Best of

Jeweils 3 Stück von „Arctic Rose“-Lollis Safran und „Arctic Rose“-Lollis Zitrone, sowie 8 Stück von Lachs-Gurken-Cannelloni und 6 Stück vom Kabeljau-Senf-Taler

Artikelnummer: 88189
Inhalt/VE: ca. 340 g (20 Stück)
RE-Einheit Schale

Monoboxen



89913 | Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree



89753 | Rauchmatjes-Gurke-Fenchel



89911 | Lachswürfel-Teriyaki



81785 | „Arctic Rose“-Lollis Safran und Zitrone



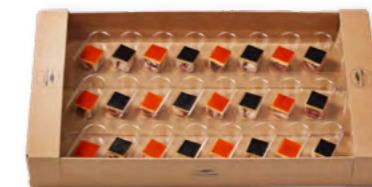
81784 | Heilbutt-Kokos-Würfel



80525 | Kabeljau-Senf-Taler

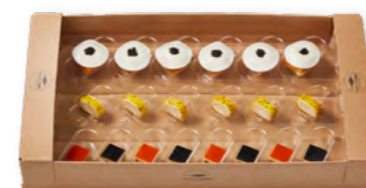


88190 | Lachs-Gurken-Cannelloni



80528 | Pulpo-Oliven-Quader

Mixboxen



81788 | meerrauch®-Selektion I
 Heilbutt-Kokos-Würfel
 Kabeljau-Senf-Taler
 Pulpo-Oliven-Quader



89907 | meerrauch®-Selektion II
 Rauchtmatjes-Gurke-Fenchel
 Lachswürfel-Teriyaki
 Rauchgarnele-Gelbe Bete-Karree



88189 | meerrauch® Best of
 Lachs-Gurken-Cannelloni
 „Arctic Rose“-Lollis Safran und Zitrone, Kabeljau-Senf-Taler



Deutsche See GmbH
Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven
Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de
Internet: www.deutschesee.de