

Presseinformation

Der Saison-Tipp von Dahlmann Catering:

SELBSTGEMACHTER APFELSENF – mit Früchten aus eigener Ernte

(München, 9. Oktober 2014) Dahlmann Catering erwartet auch in diesem Jahr eine exzellente Apfelernte für den hausgemachten Apfelsaft, hochwertige Edelbrände sowie für die Zubereitung von Desserts und süßen Kreationen aus der hauseigenen Patisserie. Als einziger Premium Caterer Deutschlands setzt Dahlmann auf regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau, die auch bevorzugt bei Kundenveranstaltungen angeboten werden. Neben den über 100 Birnen- und Apfelbäumen bewirtschaftet Familie Dahlmann im oberfränkischen Mittelehrenbach weitere Obstbäume auf eigenen Streuobstwiesen. Dabei setzen sie auf die Erhaltung alter, traditionsreicher Sorten – wie zum Beispiel die Apfelsorten Rambur, Kaiser-Wilhelm und Boskoop oder Süßbirne und Mollabusch bei den Birnen. Aus den frisch geernteten Äpfeln lässt sich neben den bekannten Klassikern auch ein aromatischer Apfelsenf herstellen, der sich in der Herbst- und Winterküche wunderbar zur Ente aus dem Ofen, geschmortem Wildfleisch oder mit verschiedenen Weichkäsen kombinieren lässt.

Zutaten für den Apfelsenf: Man benötigt 1,5 kg säuerliche Äpfel, 1 Liter Dahlmann Apfelsaft naturtrüb, 50g Zucker, 4 EL Apfelbrand, 4 EL Balsamico bianco, 15g Senfpulver, 7g Pektin, eine halbe Zitrone, schwarzen Pfeffer aus der Mühle und eine Prise Meersalz.

Die Zubereitung: Die Äpfel werden geschält und ohne Kerngehäuse in etwa 0,5 cm große Würfel geschnitten und mit dem Zitronensaft mariniert. Dann bringt man den Apfelsaft mit Zucker, Apfelbrand und dem weißen Balsamico zum Kochen. Die Apfelwürfel werden ca. 3 Minuten mitgekocht. Sie sollten weich, aber nicht verkocht sein. Das Ganze durch ein Sieb abschütten und den Saft wieder von den Apfelstücken trennen. Den aufgefangenen Saft 2/3 einkochen lassen. Anschließend langsam das Senfpulver und das Pektin in den kochenden Saft einstreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Apfelwürfel wieder hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Der heiße Apfelsenf kann anschließend in Marmeladengläser abgefüllt werden und sollte zwei Wochen durchziehen. Gekühlt hält er sich anschließend drei bis vier Monate. Der selbstgemachte Apfelsenf eignet sich auch sehr gut als kleines Gastgeschenk bei Essenseinladungen im Freundeskreis.

Über Dahlmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit „HORST ESSKULTUR-BAR“ und „Daily Highlight“ auch eigene Event Locations. **Pressekontakt:** Jekaterina Kraus, Telefon: +49 89 15 92 58 85, E-Mail: presse@dahlmann-catering.de, www.dahlmann-catering.de