

Genuss, der immer gelingt

Inspirationen mit Lukull-Saucen für Herbst und Winter

Praktische Chef-Tipps
für eine stressfreie Küche

Ganzjährig stark –
mit Lukull zum Renner
auf deiner Karte

Von Fleisch über Fisch
bis hin zu saisonalem
Gemüse – kreative
Anwendungen für die
ganze Speisekarte



Lukull®



Inhaltsverzeichnis

- 5 Editorial**
- 6 Vorspeisen**
- 8 Suppen**
- 10 Fleisch**
- 14 Meer**
- 18 Gemüse**
- 22 Beilagen**
- 26 Burger**
- 30 Lukull im Einsatz**
- 32 Lukull-Ableitungen**
- 34 Seniorenverpflegung**
- 36 Lukull-Portfolio**



Von Profis für Profis: Entdecke jetzt unsere starke Saucen-Vielfalt für deine Küche.

**MEHR VON
LUKULL**



Geschirr: stylepoint.de



Quellen:

Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024.

Lukull Sauce Béarnaise ist Marktführer in Deutschland, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024.

**FUTURE
MENUS**

Editorial

- **Hey Küchen-Crew, lasst uns Lukull neu denken – jenseits der Saison!**

Wer sagt, dass Hollandaise nur im Frühling glänzen darf? Oder Béarnaise nur zum Steak gehört?

Lukull-Saucen sind mehr als Klassiker – sie sind kulinarische Werkzeuge für das ganze Jahr. Vielseitig, elegant, technisch stark. Und bereit, eure Küche auf das nächste Level zu heben.

Hollandaise? Kann mehr als Spargel.

Ob Brokkoli, Fisch, Eggs Benedict oder als luftiger Schaum aus der iSi-Flasche – Hollandaise bringt Geschmack, Textur und ein cleanes Tellerbild.

Béarnaise? Der Charakterkopf unter den Saucen.

Kräuterwürzig, markant, ein Statement – nicht nur zum Fleisch, sondern auch zu gegrilltem Gemüse oder als Burger-Upgrade.

Mit nur zwei Saucen entstehen unzählige Kombinationen: nappieren, gratinieren, schäumen, backen – Lukull macht's mit. Ob klassische Küche, moderne Konzepte oder kreative Ideen – die Range passt sich an und liefert zuverlässig Geschmack und Performance.

Im Folder findest du Inspiration für die ganze Speisekarte:

Von Vorspeise bis Brunch, von Bowl bis Fingerfood. Mit Techniken, Texturen, Trendideen – und praktischen Tipps für stressfreies Arbeiten mit Fleisch, Fisch und Veggie-Komponenten.

Lukull denkt mit – für mehr Genuss und weniger Stress in deiner Küche.

Lukullische Grüße

Dirk Rogge

Leiter Culinary Fachberatung
Deutschland



Ein rundum gelungener Start

● Mit Lukull Sauce Hollandaise und Lukull Sauce Béarnaise lassen sich bereits in der Vorspeise kulinarische Akzente setzen. Ob zu lauwarmem Chicorée oder mariniertem Feldsalat – beide Saucen unterstreichen den Geschmack von saisonalem Wintergemüse und eröffnen das Menü mit feiner Aromatik und professioneller Kreativität.

Chef-Tipp

Tausche den Lachs gegen Gemüse, backe ihn im Tempura-Teig und bring so im Handumdrehen eine vegetarische Alternative auf den Tisch.

ENTDECKE HIER
DAS GANZE REZEPT



Lukull – Saucen für grenzenlose Küche

Tempura-Hollandaise-Lachs, Mango-Mousseline, Burrata, Feldsalat, Sesam-Soja-Vinaigrette

Wenn Lukull Sauce Hollandaise auf japanisches Tempura, italienische Burrata und deutsche Frische trifft, entsteht echte „Borderless Cuisine“. Kreativ, weltoffen und professionell umgesetzt.

Tempura-Hollandaise

150 Gramm	Tempura-Teigmischung
100 Milliliter	Lukull Sauce Hollandaise
100 Milliliter	Wasser
650 Gramm	Lachsfilet
70 Gramm	Mehl Typ 405
Nach Bedarf	Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Lukull Sauce Hollandaise mit Wasser verrühren. Tempura-Teigmischung unter ständigem Rühren zügig hinzugeben. Den Teig abgedeckt ruhen lassen. Das in Würfel geschnittene Lachsfilet würzen und mehlieren. Dann durch den Tempura-Teig ziehen und bei 175 °C goldgelb in Frittierfett ausbacken.

Wildgarnele in Brezenflocken, Cranberry-Kaffirlimetten-Hollandaise und Mandarinen-Chicorée

Die Lukull Sauce Hollandaise, aromatisiert mit Kaffirlimette und Cranberry, bringt aromatische Tiefe zur knusprigen Garnele. Mandarine und Chicorée ergänzen das Gericht mit frischer Balance.

HOL DIR
INSPIRATION



BBQ-Pouardenoberkeule mit Malzbier-Béarnaise und Kürbissalat

Die Lukull Sauce Béarnaise, mit Malzbier verfeinert und als Schaum serviert, rundet die BBQ-Poularde ab und verleiht dem Kürbissalat eine moderne, aromatische Note.

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Suppenliebe mit System

● Wenn Suppen an kalten Tagen wärmen, sorgen Lukull Sauce Hollandaise und Lukull Sauce Béarnaise für perfekte Bindung und vollmundigen Geschmack. Ideal zu Herbstgemüse wie Blumenkohl, Kürbis oder Pilzen – für Seelenwärmer mit Tiefe.

„Kürbissuppe steht im Herbst auf jeder Karte. Ich suche eine Zutat, die meiner Suppe Charakter verleiht.“

Chef-Tipp

Lukull Sauce Hollandaise eignet sich ideal zum Legieren. Sie bindet, trägt Geschmack und bleibt als Schaum angenehm leicht.



Küchenheld trifft Streetfood

Samtsuppe Dubarry mit Olivenöl und Garnitur-Polonaise

Lukull Sauce Hollandaise bringt gleich doppelt Mehrwert: als Basis für die Suppe und als cremige Komponente im Eiersalat. So erhält die klassische Küche einen modernen Streetfood-Twist.

Samtsuppe Dubarry für 2,5 Liter Suppe

750 Gramm	Blumenkohlrischen, weiß
100 Gramm	Zwiebelwürfel
100 Gramm	Butter
50 Gramm	Knorr Gemüse Kraftbouillon
750 Milliliter	Wasser
2,0 Liter	Milch, 3,5 %
300 Gramm	Lukull Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig schwitzen, die Blumenkohlrischen dazugeben. Den Ansatz mit der Milch und dem Wasser ablöschen. Die Knorr Gemüse Kraftbouillon hinzugeben und den Suppenansatz garen. Die Blumenkohlsuppe pürieren und bereitstellen. Zum Service die Suppe mit der Lukull Hollandaise aufschäumen.

Garnitur-Polonaise

10 Scheiben	Sauerteigbrot
5 Stück	Eier, gekocht
200 Gramm	Lukull Sauce Hollandaise

Die Brotscheiben rösten oder toasten. Die gekochten Eier in mundgerechte Stücke schneiden und unter die warme Lukull Sauce Hollandaise heben.



RAN ANS
REZEPT



Klarer Auszug von Champignons unter luftigem Ziegenfrischkäse und Käse-Crackern

Bereite Sauce und Suppe ganz einfach vor und kröne sie à la minute mit dem luftigen Hollandaise-Ziegenfrischkäse-Schaum aus der iSi-Flasche. Deine Gäste werden begeistert sein!



Hokkaido-Mango-Creme, Kürbiskernöl und gratiniertes Ciabatta mit Petersilie

Lukull Sauce Béarnaise eignet sich perfekt zum Gratinieren. Sie bringt aromatische Komplexität ins Ciabatta und macht aus der Beilage ein kreatives Highlight.



ZUR
REZEPT-IDEE







Fleisch

Produktstark & saucen- sicher

- Wenn es draußen kälter wird, steigt die Nachfrage nach herzhaften Fleischgerichten. Gäste achten dabei besonders auf Qualität, Vielfalt und authentischen Geschmack. Ob Hirsch, Rind oder Poularde – Klassiker der Saison bleiben gefragt.

Lukull Sauce Hollandaise und Lukull Sauce Béarnaise unterstützen dich dabei, die natürlichen Aromen des Fleisches zu unterstreichen, und sorgen für ein stimmiges Mundgefühl – ohne zusätzlichen Aufwand.

*„In meinem Steakhaus ist gutes Fleisch das A und O. Mit **Lukull** muss ich die Sauce nicht neu erfinden – sie funktioniert einfach.“*

Fleisch

Festtagsbraten neu gedacht

Hirschkotelett, Esskastanien-Béarnaise, Kürbis-Tomaten-Gemüse, Gemeiner Klapperschwamm

Feiere die kulinarischen Wurzeln deines Menüs mit regionalen Zutaten. Die mit Maronenmark verfeinerte, kochstabile Lukull Sauce Béarnaise bringt herbstliche Tiefe und passt perfekt zu Wild und Gemüse.

Esskastanien-Béarnaise

400 Milliliter

100 Gramm

Lukull Sauce Béarnaise

Maronenmark (tiefgekühlt)

Zubereitung:

Das Maronenmark mit der Lukull Sauce Béarnaise aufkochen.

Hirschkotelett, rosé

180 Gramm

20 Gramm

1 Zweig

Nach Bedarf

Hirschkotelett

Bratfett

Salbei, frisch

Meersalz

Das Hirschkotelett allseitig im Bratfett mit dem Salbeizweig anbraten. Das Kotelett im Kombi-Ofen bei 130 °C Heißluft rosé garen (mit Hilfe eines Kerntemperaturfühlers auf 54 °C).



DAS GESAMTE REZEPT
FINDEST DU ONLINE



Kleine Küchenkunde

Frisches Hirschfleisch erkennst du an seiner gleichmäßig dunkelroten Farbe, der festen Struktur und einem dezent nussigen Eigengeruch. Diese Merkmale stehen für Qualität und Frische – ideal für Wildgerichte mit Charakter.

Ein(ge)weihung in die Kunst des Garens

Durch sein kräftiges Aroma und seinen geringen Fettanteil eignet sich Hirschfleisch für eine Vielzahl klassischer und moderner Garmethoden:

Kurzbraten

Bei 180–220 °C, Kerntemperatur max. 55–60 °C. Für köstliche Kruste und saftiges Inneres.

Sous vide

Je nach Größe des Garguts sind unterschiedliche Zeiten vorgegeben. Gartemperatur: 57 °C.

Schmoren

Für zarten Biss und kräftiges Aroma: Anbraten und langsam bei 80–95 °C in Flüssigkeit garen.

Innereien

Kurze Garzeiten bei mittlerer Hitze, um Zähigkeit bei delikaten Spezialitäten zu vermeiden.

Hackfleisch

Eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C gewährleistet die Lebensmittelsicherheit.

Grillen

Bei 200–250 °C (Kerntemperatur: 55–60 °C) für kräftiges Röstaroma und zartes Fleisch.

Kalträuchern

Bei 15–25 °C über mehrere Stunden bis Tage – ideal für Rohwürste oder Schinken.

Heißräuchern

Bei 60–80 °C in Buchenholz, Wacholderzweigen oder Tannenreisig für ein waldiges Aroma.



ENTDECKE DAS
GESAMTE REZEPT



Entrecote, Haselnuss-Speck-Béarnaise, Kohlrabi-Oliven-Gemüse

Die Lukull Sauce Béarnaise wird mit Haselnuss und knusprigem Speck aus dem Kombidämpfer veredelt. Dazu Kohlrabi mit Oliven: klassisch neu gedacht, ganz im Sinne der Borderless Cuisine.

„Wie hätten Sie's denn gern?“

Die Frage nach dem gewünschten Gargrad gehört im Service zum guten Ton. Dabei ist die perfekte Garstufe bei Rindfleisch kein Zufall, sondern Präzision:

Garstufe Rind	Beschreibung	Kerntemperatur
Rare	Roh, warm innen	47-49 °C
Medium rare	Rosa, saftig	52-54 °C
Medium	Durch mit rosa Kern	56-58 °C
Well Done	Komplett durch	65-71 °C

Chef-Tipp

Filet, Roastbeef und Entrecote werden im Kombidämpfer bei kontrollierter Kerntemperatur besonders zart und saftig. Je nach Stückgröße und Garweise liegt die Garzeit bei 2 bis 4 Stunden.

Wichtig: Fleisch nach dem Garen unbedingt ruhen lassen – das sorgt für mehr Saftigkeit und ein harmonisches Schnittbild.



Poulardenbrust mit Fourme d'Ambert, Mangold, Kartoffelstampf

Wenn sich die Lukull Sauce Hollandaise mit der feinen Bitternote von Blutorange verbindet, entsteht ein spannendes Aromenspiel – cremig, fruchtig, überraschend.

PROBIER'S
DIREKT AUS





Meer

Fangfrisch auf den Tisch

- Gerade in der kalten Jahreszeit lohnt es sich, Fisch und Meeresfrüchte auf die Karte zu setzen. Die Superfoods aus dem Meer überzeugen nicht nur durch ihren feinen Geschmack, sondern auch durch ihre wertvollen Inhaltsstoffe wie Omega-3-Fettsäuren und Vitamin D.

Für eine schnelle, gelingsichere Zubereitung ohne Aromaverlust: Die buttrige Lukull Sauce Hollandaise passt ideal zu Meerbarbe und Muscheln, während die feinwürzige Lukull Sauce Béarnaise mit Kräuternoten Lachs perfekt ergänzt.

*„Fisch verlangt Präzision. Bei der Sauce verlasse ich mich auf **Lukull** – das spart Zeit und bringt konstanten Geschmack auf den Punkt.“*

*Perlen des Ozeans***Miesmuscheln, Thai-Curry-Hollandaise, gefüllte Tortilla mit Spitzkohl und Blumenkohl**

Miesmuscheln neu interpretiert: Die Lukull Sauce Hollandaise, verfeinert mit Thai-Curry, bringt Würze und Tiefe. Serviert in einer gefüllten Tortilla mit Spitz- und Blumenkohl wird aus dem Klassiker ein moderner Streetfood-Teller mit globalem Twist.

Thai-Curry-Hollandaise

500 Milliliter
25 Gramm

Lukull Sauce Hollandaise
Thai-Curry-Paste, rot

Zubereitung:

Die Lukull Sauce Hollandaise mit der Thai-Curry-Paste aufkochen.

Miesmuscheln in Weißwein und Mango

750 Gramm
20 Milliliter
75 Milliliter
100 Gramm

Miesmuscheln, geputzt
Olivenöl
Chardonnay (Weißwein)
Mango-Würfel

Die Miesmuscheln in Olivenöl anschwitzen und mit dem Chardonnay ablöschen. Die Muscheln mit einem Deckel abdecken und für 4 Minuten simmern lassen. In der letzten Garminute die Mango-Würfel dazugeben.

Gefüllte Tortilla mit Spitzkohl und Blumenkohl

1 Stück
30 Milliliter
80 Gramm
60 Gramm
30 Milliliter

Weizen-Tortilla
Lukull Sauce Hollandaise
Spitzkohl, grün, fein geschnitten
Blumenkohl, violett, gehobelt
Hellmann's Vinaigrette Citrus

Den Spitzkohl mit dem Blumenkohl in der Vinaigrette marinieren und vakuumieren. Weizen-Tortilla mit der Lukull Sauce Hollandaise einseitig bestreichen und den marinierten Spitz- und Blumenkohl gleichmäßig verteilen. Die Tortilla zu einer Roulade aufrollen und in Kombination mit einer Feuchte von 40 % bei 130 °C erhitzen.

**Harte Schale, weicher Kern**

So wie das Ernten ist auch das Vorbereiten von frischen Miesmuscheln echte Handarbeit:



Geöffnete und beschädigte Muscheln aussortieren.



Muscheln mit einer harten Bürste unter kaltem Wasser reinigen.



Byssusfäden mit der Hand und einem kleinen Messer entfernen.



Festsitzende Kalkreste mit dem Messer abschaben.



Miesmuscheln erneut gründlich abspülen.





Lachsfilet, Yuzu-Kürbiskernöl-Béarnaise, Ofenpaprika, Kartoffel-Auberginen-Püree

Gebratener Lachs trifft auf aromatische Yuzu-Kürbiskernöl-Béarnaise – ein globaler Twist, der perfekt zur Borderless Cuisine passt. Dazu Ofenpaprika und cremiges Kartoffel-Auberginen-Püree.

DIREKT REZEPT-
IDEE EINHOLEN



Meerbarbe, Vanille-Ziegenfrischkäse-Hollandaise, Austernpilz, blauer Reis

Aromatische Meerbarbe trifft auf luftige Lukull Sauce Hollandaise Creme mit Ziegenfrischkäse und Vanille aus der iSi-Flasche. Dazu blauer Reis und Austernpilzkappen.



JETZT TIEFER
EINTAUCHEN



Fisch, frisch und fertig

Die richtige Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten ist so vielfältig wie die Unterwasserwelt selbst:

Braten



Filets mit Haut oder kleine Fische in der Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze beidseitig anbraten.

Grillen



Ganze Fische mit frischen Kräutern füllen, säuern, salzen und bei mittlerer Hitze beidseitig grillen.

Dämpfen



Ganze Fische bzw. Fischfilet auf einem Gitter in eine Kasserolle hängen. Knapp unter Siedepunkt abgedeckt je nach Größe 5-20 Minuten dämpfen.

Frittieren



Fischfilet-Stücke panieren oder mit Teig umhüllen. In Fett backen oder in der Fritteuse frittieren.

Garen im Ofen



Ganze Fische leicht salzen, bekräutern und mit Olivenöl bestreichen. Wenn manuell: 160-180 °C Heißluft nach Kerntemperatur oder nach Grill-/Bratprogrammvorgabe garen.



Gemüse

Herbstgemüse, **ja bitte!**

- Wenn's draußen kühler wird, kommen Wurzelgemüse, Kohl und Kürbis auf den Herd – echte Klassiker, die nicht nur satt machen, sondern auch richtig Geschmack bringen. Und genau da kommt Lukull ins Spiel: Die Sauce Hollandaise und Sauce Béarnaise sind das i-Tüpfelchen auf frischen Zutaten. Vollmundig, rund, und trotzdem lassen sie dem Gemüse seinen großen Auftritt.

Ob als Finish für den Ofenkürbis, als Begleiter zum geschmorten Kohl oder als cremiger Twist im Wurzelgemüse-Püree – die Saucen funktionieren einfach. Das Beste: Man muss nicht bis zum Sommer warten, um mit frischen Zutaten zu arbeiten. Lukull bietet das ganze Jahr über volle Flexibilität und Geschmack, der sitzt.

*„Ich will auch im Winter nicht auf frische Zutaten verzichten. Mit **Lukull** bekomme ich dafür Saucen, die das ganze Jahr über funktionieren und die ich vielfältig nutzen kann.“*



Mit Zimt aromatisierter Knusper-Kürbis und Birnen- Chipotles-Béarnaise

Wenn der Hokkaido in den Ofen kommt, darf's ruhig ein bisschen außergewöhnlich sein. Ein Hauch Zimt verleiht ihm Tiefe und eine warme Würze. Das Finish: Béarnaise, verfeinert mit fruchtiger Birne und rauchigen Chipotles. Das ist keine 08/15-Sauce, das ist Geschmack mit Charakter.

ZU DEN
REZEPTEN



Cremiges Pastinaken-Püree mit weißen Mandeln

Wenn's um cremige Texturen geht, muss es nicht immer Butter oder Sahne sein. Setze zur Abwechslung auf Lukull Sauce Hollandaise – die bringt nicht nur Geschmack, sondern auch das perfekte Mundgefühl.

ZU DEN
REZEPTEN



Pastinake mit Parmesan- Hollandaise und Kumquat

Wenn's beim Anrichten leicht und raffiniert sein soll, kommt die Hollandaise erst in die, dann aus der iSi-Flasche. Damit bekommt die Lukull Sauce Hollandaise nicht nur eine feine Parmesan-Note, sondern auch eine luftige Textur, die sich perfekt mit der frischen Kumquat ergänzt.

Kleine Küchenkunde

Pastinaken werden von Ende Oktober bis April geerntet und sind unsere kulinarischen Wurzeln in der Küche.

Beim Erwerb empfiehlt es sich, junge, mittelgroße und feste Exemplare mit heller Farbe zu wählen.

Diese sind besonders zart und weisen nicht die holzige Beschaffenheit auf, die gelegentlich bei älteren, übergroßen Pastinaken auftritt.

Ofen-Blumenkohl & Meerrettich-Mandarinen-Hollandaise

Sanft gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen trifft auf eine cremige Sauce mit fruchtiger Frische und feiner Schärfe. Die Komposition überrascht auf raffinierte Art und Weise mit einer feinen Balance und kulinarischer Tiefe.



Olivenöl-Béarnaise gratinierter Blumenkohl

Im Ofen sanft gratiniert, zeigt Blumenkohl seine feine, nussige Aromatik von ihrer elegantesten Seite. Vollendet wird das Ganze mit einer samtigen Olivenöl-Béarnaise, die das Gemüse mit mediterraner Leichtigkeit und feiner Kräuterwürze umschmeichelt.

Mit Mozzarella gefülltes Blumenkohlröschen und Miso-Ei-Béarnaise

Blumenkohl kann mehr, als man denkt. Backe ihn in einen Tempura-Teig mit Lukull Sauce Hollandaise aus. Das gibt außen Crunch und innen bleibt's zart und saftig. Der Clou: die Miso-Ei-Béarnaise. Umami trifft auf Estragon-Würze – das hebt den Blumenkohl.

Blumenkohl

Blumenkohl – der Allrounder mit Charakter

Blumenkohl gehört zu den wandlungsfähigsten Gemüsen in der Profiküche. Ob klassisch, farbenfroh oder wild – er liefert Geschmack, Textur und visuelle Raffinesse. Als Kreuzblütler (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) ist er eng verwandt mit Brokkoli, Romanesco und Grünkohl, doch sein kulinarisches Potenzial ist einzigartig.

Weißer Blumenkohl – der Klassiker

Der weiße Blumenkohl ist der bekannteste Vertreter. Sein mild-nussiger Geschmack, die feine Textur und die hohe Akzeptanz machen ihn zum Liebling in der Großverpflegung. Ob gedämpft, geröstet, püriert oder fermentiert – er passt in klassische wie moderne Küchenkonzepte. Besonders spannend: geröstet mit orientalischen Gewürzen oder als vegane „Steak“-Variante.

Wilder Blumenkohl – die Urform

Wilder Blumenkohl ist robuster, geschmacklich intensiver und weniger gezüchtet. Er zeigt sich oft in unregelmäßiger Form und mit kräftigerem Aroma. Ideal für rustikale Gerichte, fermentierte Zubereitungen oder als Signature-Komponente in pflanzenbasierten Menüs. Er bringt „Terroir“ auf den Teller.

Violetter Blumenkohl – der Farbgeber

Sein leuchtendes Violett stammt von Anthocyanen – antioxidativen Pflanzenstoffen. Geschmacklich etwas kräftiger und leicht süßlich, eignet er sich hervorragend für moderne Bowls, Salate oder als Eyecatcher in Buffets. Achtung: Beim Kochen kann die Farbe verblassen – lieber dämpfen oder roh servieren.

Oranger Blumenkohl – der Sonnige

Die orange Variante enthält viel Beta-carotin, was ihr nicht nur die Farbe, sondern auch einen leicht süßlichen Geschmack verleiht. Dieser Blumenkohl harmoniert besonders gut mit Curry, Kokos, gerösteten Nüssen oder als cremiges Püree mit Fisch und Geflügel. In der Kinderverpflegung punktet er mit Farbe und Nährwert.

Grüner Blumenkohl – der Frische

Grüner Blumenkohl ist eine Kreuzung aus Blumenkohl und Brokkoli. Er vereint die zarte Textur des Blumenkohls mit der frischen Note des Brokkoli. Ideal für leichte Sommergerichte, asiatische Wok-Küche oder als knackige Komponente in vegetarischen Bowls.

Romanesco – der Architekt

Off als „Türmchen-Blumenkohl“ bezeichnet, ist Romanesco botanisch ein eigener Typ, aber kulinarisch eng verwandt. Seine fraktale Struktur begeistert optisch, sein Geschmack ist nussig und fein. Perfekt für Sous-vide-Garen, Ofenröstung oder als Highlight in Signature Dishes.

Kulinarische Einsatzfelder

- Texturgeber: Von cremig bis crunchy – Blumenkohl kann alles.
- Aromen-Träger: nimmt Gewürze und Röstaromen hervorragend auf.
- Low Carb Hero: als Püree, Reis oder Teigbasis für glutenfreie Gerichte.
- Farbenfreude: ideal für visuelle Inszenierung in modernen Foodkonzepten.

Mehr als nur Begleitung: Beilagen mit Charakter

● Was früher nur satt gemacht hat, wird heute zum Star auf dem Teller. Das Beste: Mit Saucen lässt sich ein roter Faden durchs ganze Menü ziehen – von der Vorspeise bis zur Beilage.

„Mit Lukull ziehe ich eine geschmackliche Linie durchs ganze Menü. Das bringt Struktur, Wiedererkennung und vor allem: richtig guten Geschmack.“



Ciao bella!

Cremige Salbei-Pasta mit Abrieb der Buddhas Hand

Wenn's schnell gehen soll, aber trotzdem raffiniert sein darf, kommt diese Pasta wie gerufen. Die Lukull Sauce Hollandaise macht sie besonders fein und cremig – perfekt, um die Aromen von Salbei und der frischen Zitrusnote der Buddhas Hand miteinander zu verbinden.

Cremige Salbei-Sauce

70 Gramm
200 Milliliter
5 Gramm
Nach Bedarf

Lukull Sauce Hollandaise
Milch, 3,5 %
Salbei, frisch
Buddhas Hand

Zubereitung:

Milch aufkochen und Salbei-Blätter hinzugeben. Lukull Sauce Hollandaise dazugeben und ein weiteres Mal aufkochen lassen. Die heißen, gegarten Tagliatelle hinzugeben und einmal durchschwenken. Die Tagliatelle ggf. mit Meersalz nachschmecken und direkt anrichten. Für die Frische ein wenig Buddhas Hand, alternativ etwas Kaffirlimette, über die Pasta reiben.

Pasta

160 Gramm
Nach Bedarf

Tagliatelle, frisch
Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

Die Tagliatelle im mit Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon gewürzten Wasser al dente kochen.



Ofendrillinge mit Speck-Béarnaise

Bratkartoffeln gehen immer. Aber hier geht's um mehr als nur Röstaromen. Gib den Ofendrillingen ein Upgrade mit Speck-Béarnaise. Die bringt nicht nur Tiefe, sondern auch diese feine Kerbel- und Estragon-Note, die direkt sitzt.

ZU DEN
REZEPTEN



Kartoffel-Trüffel-Mousseline

Püree kennt jeder. Hier geht's um Mousseline – luftig, samtig und mit einem Hauch Luxus. Ideal als Beilage zu feinen Fleischgerichten oder als Solo-Star in einem vegetarischen Menü. Einfach, edel, wirkungsvoll.



Chef-Tipp

Kartoffeln sind echte Allrounder – wandelbar, beliebt und immer passend. Deshalb kannst du sie flexibel einsetzen und mit vielen Gerichten aus diesem Magazin kombinieren.



Feine Pilzküche mit Raffinesse

Gratinierte Austernpilzkappen mit Roquefort-Hollandaise

Raus aus der Pfanne und unter den Salamander: Die Austernpilzkappen bekommen durch das Gratinieren mit Lukull Sauce Hollandaise und würzigem Roquefort ein cremiges, intensives Finish.

Roquefort-Hollandaise

80 Milliliter
30 Gramm

Lukull Sauce Hollandaise
Roquefort-Käse

Zubereitung:

Die Lukull Sauce Hollandaise erhitzen und den gezupften Roquefort unterheben. Die Roquefort-Hollandaise auf die Austernpilzkappen nappieren und gratinieren.

Austernpilze

120 Gramm
20 Milliliter
Nach Bedarf

Austernpilze
Olivenöl
Meersalz

Die Austernpilzkappen im Olivenöl allseitig braten und mit dem Meersalz abschmecken.





Sautierte Steinchampignons mit schwarzen Oliven und Olivenöl-Béarnaise

Die klassische Champignonpfanne bekommt ein mediterranes Upgrade: Die Steinchampignons werden durch das Sautieren mit den Kalamata-Oliven würzig und intensiv. Das Finish kommt aus der iSi-Flasche: eine aufgeschäumte Olivenöl-Béarnaise, die nicht nur leicht ist, sondern auch stabil steht und sich perfekt dosieren lässt.

Gebratene Walnuss-Kräuterseitlinge & Ricotta-Hollandaise

Lukull Hollandaise bringt Cremigkeit und Stabilität, Ricotta sorgt für Frische. Ein herbstlicher Kräuterseitling mit klarer Aromatik und zuverlässiger Performance am Pass.



ZU DEN
REZEPTEN



Praxistipp Pilz

Damit Speisepilze schön zart und frisch bleiben, gibt es ein paar Dinge zu beachten:

Lagern

Luftig, kühl und trocken für max. 3 Tage. Größere Mengen sollten nicht übereinandergeschichtet werden.

Einfrieren

Champignons, Pfifferlinge und Steinpilze für 3 Min. blanchieren oder garen und bei -18 °C einfrieren oder schockfrostern.

Würzen

Pilze aufgrund ihres hohen Wassergehalts erst nach der Zubereitung salzen, damit sie nicht zäh werden.



Burger

Von Street-food zu Signature Dish

- Burger sind längst mehr als nur **Fast Food** – sie sind eine kreative Spielwiese für Profis. Mit hochwertigen Zutaten, saisonalen Komponenten und überraschenden Kombinationen werden sie zur **modernen Alternative** klassischer Gerichte.

Und weil kein Burger ohne Sauce auskommt, bringen die Lukull Sauce Hollandaise und die Lukull Sauce Béarnaise genau das mit, was es braucht: Charakter, Cremigkeit und das gewisse Etwas – das ganze Jahr über.

*„Ob jung, urban oder klassisch geprägt – mit **Lukull** schmeckt der Burger jedem.“*

Dem Winter immer einen Bissen voraus

Laugen-Brioche-Burger von der Schäldrippe, Chorizo-Hollandaise, gegrillte Wassermelone

„Sommer“ auf dem Teller: Gegrillte Wassermelone und Zitrus bringen Frische, die pikante Chorizo-Hollandaise sorgt für Tiefe und Würze – überraschend, saftig, anders.

Chorizo-Hollandaise Grundrezeptur für 0,5 l iSi

400 Milliliter

Lukull Sauce Hollandaise

2 Stück

Chorizo, pikant

20 Milliliter

Oliveöl

Zubereitung:

Chorizo in kleine Stücke schneiden, im Olivenöl leicht anbraten und fertig garen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Lukull Sauce Hollandaise mit dem Chorizo-Püree aufkochen und in eine iSi-Flasche geben. Die Flasche mit einer N₂O-Patrone befüllen und bis zum Service warmstellen.

Schäldrippe

2,0 Kilogramm

Schäldrippe

30 Gramm

Hot BBQ Rub

100 Gramm

Honig

Die Rippchen mit dem Rub und dem Honig marinieren, dann bei 165 °C Heißluft für 45 Minuten garen. Die Rippchen lauwarm vom Knochen lösen und das Fleisch mit dem beim Garen entstandenen Eigensaft marinieren.

Gegrillte Wassermelone und Zitrusfrüchte

60 Gramm

Wassermelone

5 Milliliter

Oliveöl

20 Gramm

Pampelmuse

20 Gramm

Mandarine

1 Stück

Radieschen mit Blattgrün

Die Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und mit Olivenöl grillen. Pampelmuse und Mandarine in ihre Filetsegmente schneiden.

Alles auf einem Laugen-Briochebrötchen gefällig anrichten.



Geröstetes Sandwich, gelbe Thai-Curry-Béarnaise, Spitzkohl, Austernpilze

Burger-Alternative mit Charakter: Dieses Sandwich kombiniert würzige Thai-Curry-Béarnaise mit geröstetem Spitzkohl und aromatischen Austernpilzen – Streetfood trifft Fine Dining.

Kröstchen-Burger von der Sous-vide-Poularde, Senf-Béarnaise, Rüben-Zwiebel-Feldsalat

Zart gegarte Poularde trifft auf eine pikante Senf-Béarnaise, serviert im knusprigen Kröstchen-Style – regional, raffiniert und richtig gut.

DIREKT MAL
AUSPROBIEREN



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Kleine Küchenkunde

Feldsalat (auch Rapunzel, Ackersalat oder Hasenröhrchen) zeigt zwischen November und Januar sein bestes Aroma. Kälte verstärkt seinen milden, nussigen Geschmack und macht ihn zur idealen Basis für saisonale Salatkreationen.

Chef-Tipp

Für Extraluftigkeit und punktgenaues Finish: Lukull Sauce Hollandaise leicht verdünnen, in die mit N₂O befüllte iSi-Flasche geben, aufschäumen, fertig. So bleibt die Sauce warm, luftig und präzise dosierbar – ganz ohne Kleckerei. Ideal für feine Tellerdressings oder moderne Burger-Kreationen.



Vorteile, die mitkochen

● Ob heiß, kalt, geschäumt oder gebacken – Lukull Sauce Hollandaise und Béarnaise liefern konstante Qualität bei maximaler Flexibilität. Stabil in der Anwendung, sicher im Handling und geschmacklich auf Premium-Niveau. So bleibt mehr Zeit für das, was zählt: deine Handschrift auf dem Teller.

Hitzebeständigkeit

Lukull-Saucen bleiben stabil – auch bei hoher Hitze im Ofen oder Salamander. Ideal zum Gratinieren: gleichmäßige Bräunung, zuverlässige Haftung, kein Aufkochen. Einfach auftragen, überbacken, servieren – fertig ist der perfekte Abschluss.

Rezept-Idee:

Schweinemedallions unter der Haselnuss-Kruste, geschäumte Jus, Kohl und Rüben



Säurestabilität

Ob Zitronensaft, Fruchtmarm oder Reduktionen – Lukull Sauce Hollandaise und Béarnaise bleiben stabil. Kein Flocken, kein Verklumpen – nur eine perfekte Basis für individuelle Ableitungen mit Charakter.

Rezept-Idee:

Lachsforellenfilet, Lugana-Bergamotten-Schaum, Mangold-Kerbel-Langkornreis



Bindung

Ob warm oder kalt legiert – Lukull Sauce Hollandaise und Béarnaise binden zuverlässig, ohne zu gerinnen oder zu verklumpen. So entstehen samtige Suppen und Saucen mit perfekter Textur – ganz ohne Risiko, ganz ohne Nacharbeit.

Rezept-Idee:

Legierte Gartenerbsenschaumsuppe

Cremigkeit

Die luftige Textur der Lukull Sauce Hollandaise und Béarnaise sorgt für ein feines Mundgefühl – ideal, um Gemüsegerichten Eleganz und Substanz zu verleihen. Stabil in der Anwendung, überzeugend im Geschmack.

Rezept-Idee:

Pilze à la Crème



Eine Sauce, unzählige Möglichkeiten

• Ob pur serviert oder kreativ veredelt – Lukull Sauce Hollandaise und Béarnaise sind mehr als nur Begleiter. Sie sind Bühne für deine Ideen, Fundament für Geschmack und Werkzeug für echte Küchenkunst. Mit wenigen Handgriffen entstehen individuelle Kreationen, die begeistern – stabil, verlässlich und voller Charakter.



Kastanien-Schaumsauce

Zutaten:

500 Milliliter
100 Gramm
30 Gramm

Lukull Sauce Hollandaise

Maronenmark (tiefgekühlt)
Maronen, geschält und gegart
(tiefgekühlt)

Zubereitung:

Die Lukull Sauce Hollandaise mit dem Maronenmark aufkochen. Die geschälten Maronen mit einer Reibe in feine Scheiben hobeln.



Dörrpflaumen-Hollandaise

Zutaten:

500 Milliliter
150 Gramm
200 Milliliter

Lukull Sauce Hollandaise

Dörrpflaumen
Pflaumensaft

Zubereitung:

Den Pflaumensaft auf die Hälfte reduzieren und die geviertelten Dörrpflaumen hinzufügen. Die Lukull Sauce Hollandaise dazugeben und gemeinsam aufkochen.



Sauce Hollandaise à la Sauce Ratatouille

Zutaten:

500 Milliliter
150 Milliliter
5 Gramm
75 Milliliter

Lukull Sauce Hollandaise

Knorr Tomatino
Knorr Gewürzpaste
Knoblauch
Olivenöl

100 Gramm
100 Gramm
100 Gramm
100 Gramm
100 Gramm

Zwiebel in Würfeln
Paprika, rot, in Würfeln
Paprika, gelb, in Würfeln
Zucchini, grün, in Würfeln
Aubergine, in Würfeln

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel mit der Knorr Gewürzpaste Knoblauch im Olivenöl farblos anschwitzen. Das weitere Gemüse in der aufgeführten Reihenfolge hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Knorr Tomatino ablöschen und für 3 Minuten köcheln lassen, dann die Lukull Sauce Hollandaise hinzugeben und aufkochen.

Tipp: Das Ratatouille-Gemüse kann hervorragend vorbereitet und in Vakuumbuteln eingefroren werden.

Chimichurri-Béarnaise

Zutaten:

500 Milliliter
5 Gramm

Lukull Sauce Béarnaise
Knorr Professional
Gewürzpaste Knoblauch
Blattpetersilie
Oregano, frisch gezupft
Thymian, gezupft

1 Blatt
100 Gramm
1 Stück
75 Milliliter
2 Gramm

Lorbeerblatt, frisch
rote Zwiebel in Würfeln
Limone
Olivenöl
Chili-Flocken

Zubereitung:

Alle Kräuter mit dem Olivenöl, Limonensaft, Knorr Gewürzpaste Knoblauch und Chili-Flocken pürieren. Die roten Zwiebeln unter die Chimichurri heben. Lukull Sauce Béarnaise aufkochen und als Finish zur Chimichurri geben.



Kirschtomaten-Petersilien-Béarnaise

Zutaten:

500 Milliliter
150 Gramm
100 Gramm
½ Bund

Lukull Sauce Béarnaise
Knorr Tomato Pronto
Kirschtomaten, blanchiert
Blattpetersilie

Zubereitung:

Das Knorr Tomato Pronto auf die Hälfte reduzieren. Die Lukull Sauce Béarnaise zu dem reduzierten Tomato Pronto geben und aufkochen lassen. Die gehäuteten Kirschtomaten und die gezupfte Blattpetersilie unterheben.



Sauce Béarnaise à la Café de Paris

Zutaten:

500 Milliliter
5 Gramm

Lukull Sauce Béarnaise
Knorr Professional
Gewürzpaste Knoblauch
Zwiebel in Würfeln
Paprika, rot, in kleinen Würfeln
Butter

100 Gramm
½ Schote

2 Gramm
¼ Bund
15 Gramm
2 Zweige
3 Zweige
3 Zweige

Kurkuma
Blattpetersilie, gehackt
Schnittlauch, geschnitten
Basilikum, geschnitten
Majoran, gehackt
Oregano, gehackt

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel, Paprikawürfel sowie Knorr Gewürzpaste Knoblauch in der aufgeschäumten Butter farblos anschwitzen und mit dem Kurkumapulver bestäuben. Die Lukull Sauce Béarnaise hinzugeben und aufkochen. Nun alle restlichen Kräuter unterheben.



Geschmack, der Erinnerungen weckt

● Lukull steht für vertrauten Geschmack und bewährte Qualität. Werte, die gerade in der Seniorenverpflegung zählen. Ob zu Suppe, Fleisch oder Fisch: Hollandaise und Béarnaise setzen ganzjährig geschmackvolle Akzente, die an früher erinnern und heute noch genauso gut schmecken.

„Meine Bewohnerinnen und Bewohner essen am liebsten das, was sie aus ihrer Jugend kennen. Deshalb ist Lukull aus meiner Küche nicht wegzudenken.“



Chef-Tipp

Vertraute Aromen wecken Erinnerungen und schenken älteren Menschen Lebensfreude. Wer mit Herz kocht, schafft mehr als Genuss – er schenkt ein Gefühl von Zuhause.

SUPPE

Klassiker mit Pep und Popcorn

Cremige Kartoffelsuppe

Wenn's draußen kalt wird, wärmt kaum etwas besser als eine Suppe mit Culinary Roots. Die cremige Kartoffelsuppe bekommt mit Lukull Sauce Hollandaise eine Extraportion Schmelz. Knuspriges Speck-Popcorn bringt überraschenden Crunch. Schnell und raffiniert serviert.

Cremige Kartoffelsuppe für 2,5 Liter Suppe

300 Milliliter	Lukull Sauce Hollandaise
45 Gramm	Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
1,75 Liter	Wasser
0,5 Liter	Milch, 3,5 %
150 Gramm	Pfanni Blitz Püree

Zubereitung:

Wasser, Milch und Knorr Gemüse Kraftbouillonpulver aufkochen. Pfanni Blitz Püree in die kochende Flüssigkeit einrühren und für 3 Minuten köcheln lassen. Suppe vor dem Anrichten mit der Lukull Sauce Hollandaise legieren, um ein vollmundiges Mundgefühl zu schaffen. Mit Speck-Popcorn garnieren.



FISCH-HAUPTGANG

Pochiertes Lachsforellenfilet, Zitronen-Hollandaise, Rote Beete, Langkornreis

Zart gegart und mild im Geschmack: Das Lachsforellenfilet erhält durch die cremige Zitronen-Hollandaise eine frische, ausgewogene Note. Rote Beete und Langkornreis ergänzen das Gericht mit Farbe, Struktur und vertrauter Aromatik.

DIREKT
ZUBEREITEN



VORSPEISE

Gebratene Lachswürfel auf Beete-Gurken-Feldsalat, Sauce Béarnaise

Knusprig gebraten, aromatisch nappiert: Lachswürfel mit Lukull Sauce Béarnaise sind die perfekte Vorspeise – leicht, geschmackvoll und festtagstauglich.

ZUR REZEPT-
INSPIRATION



FLEISCH-HAUPTGANG

Schweinefilet, Senf-Béarnaise, Apfel-Sauerkraut, Ofenkartoffeln

Klassiker mit Charakter: zartes Schweinefilet mit Senf-Béarnaise, Apfel-Sauerkraut und Ofenkartoffeln – ein vertrauter Genuss, der mit feiner Kräuternote neu begeistert.

ENTDECKEN,
PROBIEREN,
SERVIEREN



Saucen, die halten, was sie versprechen

- Lukull steht nicht nur für Hollandaise: Unser breites Saucen-Portfolio überzeugt mit perfekt ausbalanciertem Geschmack, hoher Standstabilität und zuverlässiger Performance – ideal für jede Küchensituation.



Sauce Käse-Gratin

Emmentaler und Gouda in perfekter Balance. Haftet optimal an Pasta und bringt cremigen Käsegenuss auf den Punkt.



Sauce Demi-Glace

Die perfekte braune Grundsauce – ohne eigenen Bratenansatz. Einfach erhitzen, pur servieren oder kreativ verfeinern.



Sauce Curry

Madras-Curry und Ananas sorgen für eine fruchtig-würzige Note – ideal für kreative Anwendungen wie Pizza Hawaii. Die stabile Textur ermöglicht gleichmäßiges Aufstreichen und zuverlässige Performance auch beim Backen.





Sauce Fisch Nantua

Mit ihrem feinen Kabeljaugeschmack ist sie die ideale Basis für Fischgerichte. Stabil in der Anwendung und vielseitig veredelbar – z. B. mit Dill, Weißwein, Zitrone, Mascarpone oder Joghurt.

Sauce Béchamel

Kein Anbrennen, kein Ansetzen – die gelingsichere Lösung für Lasagne, Cannelloni & Co., wenn es in der Küche schnell und zuverlässig laufen muss.





Sauce Pfeffer

Ideal für Events mit hoher Taktung: Einfach geschlossen bei 80 °C Heißluft im Konvektomaten erhitzen – spart Zeit und ermöglicht direktes, sauberes Portionieren.



Sichere dir deine Gratis-Musterbox!

Überzeuge dich jetzt von der Premium-Qualität unserer Saucen und hol dir gratis eine Lukull-Musterbox für deine Küche.

DIREKT
GRATIS
BESTELLEN



Mehr Geschmack. Mehr Möglichkeiten.

Freu dich auf neue Saucen-Ideen, die genauso zuverlässig performen wie schmecken – entwickelt für die Praxis, gedacht für Profis.



Lukull kann noch mehr

Entdecke alle Informationen zu Lukull sowie weitere kreative Rezept-Ideen.

