

Genuss, der immer gelingt

Inspirationen mit Lukull Saucen für Frühling und Sommer

Praktische Chef-Tipps
für eine stressfreie Küche

Für frische Gerichte
mit neu interpretierter
Tradition

Spargel und mehr
saisonales Gemüse –
Klassisches und Innovatives
für die Speisekarte





Inhaltsverzeichnis

- 5 Editorial
- 6 Spargel-Klassiker
- 8 Spargel-Inspirationen
- 14 Lukull Hollandaise – Ableitungen
- 16 Radieschen
- 20 Brokkoli
- 24 Blumenkohl
- 28 Erbsen
- 32 Möhren
- 36 Lukull Portfolio

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

Geschirr: stylepoint.de
STYLE POINT

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, bringen wir mit Lukull Frühling auf den Teller!

Die Hollandaise bewegt sich zwischen Tradition und Transformation als Allrounder auf der Karte. Sie ist Klassiker und kulinarisches Ritual, das Generationen verbindet und Erinnerungen weckt, aber auch der Star, der ganz neue Trends setzen kann. Frühling und Sommer sind die Zeit für kulinarische Statements. Für Gerichte, die Geschichten erzählen. Für Geschmack, der bleibt. Und für Saucen, die das möglich machen.

Hollandaise für moderne Küchenkonzepte.
Mit dem Frühling kehrt nicht nur der frische Stangenspargel zurück, es ist auch die Saison für Neues. Junge Gäste suchen nach Leichtigkeit und Vielfalt – und finden all das im grünen Spargel. Ob gegrillt, fermentiert oder als Bowl-Zutat, er ist längst mehr als nur Beilage – und immer ein Genuss mit einer Hollandaise.

So spannend kann Gemüse sein.
Radieschen, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren bringen Farbe, Textur und Geschmack auf den Teller – und sie fordern die Küche heraus, neue Wege zu gehen.

Klassiker neu denken, ohne sie zu verlieren.
Genau hier setzt Lukull an. Unsere Saucen bieten die Bühne für saisonale Zutaten – verlässlich in der Umsetzung, stark im Geschmack und offen für neue Ideen.

Lass dich inspirieren!
Lukullische Grüße

Dirk Rogge
Leiter Culinary Fachberatung
Deutschland





Spargel-Klassiker

Das schmeckt nach Tradition

● Der Frühling bringt einen Liebling zurück auf die Karte. Wenn die ersten warmen Tage nach draußen locken, dreht sich alles um den Spargel – klassisch begleitet von neuen Kartoffeln, Schinken oder Schnitzel und Sauce Hollandaise. Lukull sorgt dabei für den vertrauten Geschmack, während kulinarische Experimente mit dem Schnitzel Kreativität auf die Teller bringen.

A close-up photograph of several asparagus spears. Some are green with their leafy tops, while others are white, indicating they have been blanched. The spears are arranged diagonally across the frame, creating a sense of depth and texture. The background is softly blurred, focusing attention on the asparagus.

Spargel-Inspirationen

Ein Klassiker geht neue Wege

- Vom einstigen Wildkraut hat sich Spargel zur kulinarischen Ikone gemausert, die eine ganze Palette an Vitaminen auf den Teller bringt. Er bietet unzählige Möglichkeiten und Lukull Sauce Hollandaise ist der treue Begleiter auf seiner kulinarischen Reise.

Grüner Spargel lässt sich mit seiner leicht nussigen Note besonders gut mit Zutaten wie Miso, Zitrus, Chili oder fermentierten Komponenten kombinieren.

*„Frischen Spargel erkennt man am Saft an der Schnittstelle – klar und aromatisch. Für den perfekten Abschluss sorgt **Lukull** Sauce Hollandaise: Durch eine cremig Konsistenz und immer garantiert gelingsicher.“*

Vorspeise

Spargelsalat mit gebratenen
Zahmen Tanzpilz und Stilton-
Rosmarincreme

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Chef-Tipp

Den Spargel Vakuum garen
hat den Vorteil, dass der Spargel
weniger auslaugt und die Aromen
intensiver sind.

Den Ton fürs Menü setzen

● Spargel ist in seiner Vielfältigkeit ideal für kreative Vorspeisen und Suppen. Besonders jetzt im Frühling überzeugt er durch Leichtigkeit, z. B. in einer Schaumsuppe oder zusammen mit dem vollmundigen Geschmack von Lukull in einem Spargelsalat.



RAN ANS
REZEPT



Suppe

Schaumsuppe vom grünen Spargel, Morchel-Macadamia Pfanne und Haferflockenbratling

Eine cremige Schaumsuppe vom grünen Spargel, begleitet von einer aromatischen Morchel-Macadamia-Pfanne und knusprigem Haferflockenbratling – vegetarischer Gourmetgenuss.

Spargel sous-vide garen

Auf den Punkt gegarter Spargel ist eine Kunst für sich. Im Sous-vide-Garer erledigt sich die Zubereitung fast von alleine.

So gelingt das Sous-vide-Garen von Spargel.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1000 g weißer Spargel	20 g Butter 2 g Salz 3 g Zucker	Geschälten Spargel mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	88 °C	26 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen. Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut abkühlen und bei 3 °C lagern.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1000 g grüner Spargel	10 g Knorr Professional konzentrierte Bouillon Gemüse 2 g Salz 2 g Zucker	Grünen Spargel mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	88 °C	21 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen. Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut abkühlen und bei 3 °C lagern.

Der Star neben Fleisch, Fisch & Veggie-Kreationen

• Das Highlight der Saison ist der Dreh- und Angelpunkt auf der Frühlingkarte. Im Hauptgang bildet Spargel ein aromatisches Gegengewicht zu Fleisch, Fisch und anspruchsvollen Veggie-Gerichten. Lukull Saucen ermöglichen dabei viel Flexibilität: Klassisch im Gratin oder als Soja-Hibiskus-Hollandaise verfeinern sie und schaffen immer wieder ein rundes Geschmackserlebnis.

Hauptgericht Fleisch

Gefüllte Schweinelende mit Lamm, Speck-Hollandaise, Spargel-Tortilla

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Hauptgericht Veggie

Gratiniertes Spargelgemüse mit Bergamotte-Ginger-Beer und Roggen-Sauerteigpüree

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Hauptgericht Fisch

Kabeljau in der Haselnuss-Mohnkruste, Soja-Hibiskus Hollandaise, und Espresso-Malz



Zuverlässig, wandelbar, voller Charakter

• Mit Lukull Sauce Hollandaise kann aus jeder Idee ein Signature Dish werden. Sie verwandeln Gerichte in einzigartige Kompositionen. Lukull ist für Profis, die ihre eigene Handschrift präzise weiterentwickeln wollen.



Popcorn-Hollandaise

Zutaten:

1 Liter
30 Gramm

Lukull Sauce Hollandaise

Popcornöl (z. B. Butteraromaöl oder neutrales Öl mit Popcornengeschmack)
10 Gramm Popcorn-Crunch (vorgefertigt oder aus handelsüblichem Popcorn grob gehackt) (tiefgekühlt)

Zubereitung:

Lukull Sauce Hollandaise in einem GN-Behälter oder Topf auf max. 60–65 °C erwärmen – nicht kochen. Popcornöl einrühren – für Röstaroma und den typischen „Kino-Twist“. Optional: Popcorn-Crunch kurz vor dem Servieren als Topping oder Einlageverwenden – für Textur und Überraschung.

Tipp: Ideal zu Mais, Chicken oder Loaded Fries.

Pfirsich-Rosmarin-Hollandaise

Zutaten:

1 Liter
80–100 Gramm
10–15 Milliliter

Lukull Sauce Hollandaise (Tetra Pak)
Pfirsichpüree
Rosmarinöl

Zubereitung:

Lukull Sauce Hollandaise in einem GN-Behälter oder Topf auf max. 60–65 °C erwärmen – nicht kochen. Pfirsichpüree einrühren – für fruchtige Süße und leichte Säure. Rosmarinöl zugeben – für kräuterige Tiefe und mediterranen Touch. Optional: Mit einem Hauch Zitronenabrieb oder weißem Pfeffer abschmecken.

Tipp: Passt zu Geflügel oder Süßkartoffel.

Tomaten-Passionsfrucht-Hollandaise

Zutaten:

1 Liter
40–50 Gramm
60–80 Milliliter

Lukull Sauce Hollandaise

Knorr Professional Tomato Pronto um 50 reduziert
Passionsfruchtpüree

Zubereitung:

Lukull Sauce Hollandaise in einem GN-Behälter oder Topf auf max. 60–65 °C erwärmen – nicht kochen. Knorr Professional Tomato Pronto reduziert einrühren – für Tiefe, Farbe und Umami. Passionsfruchtpüree – für fruchtige Säure und exotischen Twist. Optional: Mit einem Hauch weißem Pfeffer oder Chiliöl abschmecken.

Tipp: Ideal zu Garnelen oder Spargel.



Bloody Mary Hollandaise

Zutaten:

1 Liter
60–80 Gramm
1–2 Gramm
2–3 Spritzer

Lukull Sauce Hollandaise

Knorr Professional Tomato Pronto
Selleriesalz
Tabasco oder vergleichbare Chilisauce

Zubereitung:

Lukull Sauce Hollandaise in einem GN-Behälter oder Topf auf max. 60–65 °C erwärmen – nicht kochen. Knorr Tomato Pronto einrühren – für die fruchtige Tomatenbasis mit feiner Textur. Selleriesalz zugeben – für die typische Bloody Mary-Würze. Tabasco vorsichtig einrühren – je nach gewünschter Schärfe.

Tipp: Perfekt zu Brunchgerichten.



Röstkarotten-Hollandaise

Zutaten:

1 Liter
100–120 Gramm
1–2 Gramm

Lukull Sauce Hollandaise

Karottenpüree von der gegarten Ofenmöhre
Kreuzkümmel gemahlen

Zubereitung:

Lukull Sauce Hollandaise in einem GN-Behälter oder Topf auf max. 60–65 °C erwärmen – nicht kochen. Karottenpüree einrühren – für natürliche Süße und Farbe. Kreuzkümmel zugeben – für die warme, würzige Note mit orientalischem Touch. Optional: Mit einem Hauch Zitronensaft oder Ingweröl abrunden – je nach Zielgruppe.

Tipp: Passt zu vegetarischen Gerichten oder Lachs.



Cola-Hollandaise

Zutaten:

1 Liter
100 ml
1–2 TL

Lukull Sauce Hollandaise

Cola (klassisch, keine Light/Zero)
Rauchsatz oder geräuchertes Paprikapulver
– für BBQ-Tiefe (optional)

Zubereitung:

Cola in einem kleinen Topf auf etwa 1/3 einreduzieren (ca. 30–35 ml) – ergibt eine sirupartige Konsistenz mit karamelliger Süße. Lukull Sauce Hollandaise in einem GN-Behälter oder Topf auf max. 60–65 °C erwärmen – nicht kochen. Cola-Reduktion einrühren – für Süße, Tiefe und den „Dark & Sweet“-Effekt. Optional: Mit Rauchsatz oder geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Tipp: Passt gut zu BBQ-Gerichten oder Loaded Fries.





Radieschen

Scharf, bunt und unter- schätzt

• Bekannt als leuchtend rote Knolle, reicht die Farbpalette des Radieschens eigentlich von Violett über Rosa bis hin zu zweifarbigen Varianten.

Auch kulinarisch sind Radieschen vielseitig: roh als Salatbeilage oder modern interpretiert als Radieschen-Wasabi. Ihr scharfer Geschmack ist nicht nur kulinarisch wertvoll, sondern bildet auch ihre antibiotische und schleimlösende Wirkung.

*„Radieschen sind ein echtes Superfood, das schon vor Jahrtausenden als Heilgemüse eingesetzt wurde. Mit **Lukull** lässt sich noch einiges mehr aus der knackigen Knolle holen – dank Saucen wie der Hollandaise, die gratinierfähig und säurestabil sind.“*



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT

Vorspeise
**Gebackener Feta in rotem Miso
mit gratinierten Serrano Schinchenchips und
Radieschen-Kapuzinerkresse Salat**

Radieschen sous-vide garen

Um auch gegart möglichst viel des markanten Geschmacks von Radieschen zu bewahren, empfiehlt sich die Sous-vide-Garmethode.

So gelingt das Sous-vide-Garen von Radieschen.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1000 g Radieschen	20 g Butter 2 g Salz 2 g Zucker	Radieschen putzen, mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	85 °C	34 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen. Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut auskühlen und bei 3 °C lagern.



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT

Suppe
**Radieschen-Wasabi Schaum
mit gebratenem Brie und
Kaisergranat**

Chef-Tipp
Runde Radieschen wachsen aus
dem Spross, längliche aus Spross
und Wurzel – das macht den
Unterschied in Form und Biss.

Hauptgang
**Radieschen-Mairübenpfanne
Sauce Béarnaise von der Öl
Rauke, Reiskeks-Kartoffeln**

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Brokkoli

Eine Portion grüne Power

- Hierzulande von Mai bis November erhältlich, ist der Brokkoli als leichte Gemüsebegleitung im Sommer genauso beliebt wie als typisches Herbstgemüse. Die grünen Röschen sind leicht verdaulich und liefern viel Vitamin C, Beta-Karotin sowie weitere Vitalstoffe.

Da beim Kochen Vitamine verloren gehen, empfiehlt sich möglichst kurzes Garen oder Dämpfen. Frischen Brokkoli erkennt man an seiner kräftigen Farbe und geschlossenen Blüten.

*„Nach dem Brokkolischnelden bin ich froh, mit **Lukull** Hollandaise eine fertige und perfekt cremige Sauce zur Hand zu haben – so spare ich Zeit und Ressourcen und kann sicher sein, dass das Gericht gelingt, unabhängig vom verfügbaren Fachpersonal.“*

Vorspeise

Brotzeit vom gerösteten Sauerteigbrot, Paprika-Béarnaiseschaum, gebratener wilder Brokkoli, Süßkirsche, Endivie und Gartenkressen



Paprika-Béarnaiseschaum

Zutaten:
400 Milliliter Lukull Sauce Béarnaise
1500 Gramm Spitzpaprika rot
n. G. Meersalz
n. G. Olivenöl

Zubereitung:
Die Spitzpaprika halbieren, rüsten und auf ein flaches GN-Blech legen. Die Paprika mit dem Meersalz und dem Olivenöl aromatisieren. Die Paprika bei 185 °C Heißluft für 25 Minuten im Konvektomat garen. Ein Drittel der Paprika pürieren (wir benötigen 100 ml Spitzpaprikapüree). Die restliche Paprika als Brotbelag bereitstellen. Die Pürierte Spitzpaprika mit der Lukull Sauce Béarnaise erhitzen und in eine iSi-Gourmet Whip geben und mit einer N°O Patrone befüllen.

Brokkoli sous-vide garen

Brokkoli reagiert sehr empfindlich auf heiße Temperaturen, die Sous-vide-Garmethode ist daher ideal, um möglichst viele Vitamine zu erhalten.

So gelingt das Sous-vide-Garen von Brokkoli.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1200 g Brokkoli	10 g Knorr Professional konzentrierte Bouillon Gemüse	Kohl als Röschen putzen, mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	85 °C	60 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen. Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut auskühlen und bei 3 °C lagern.

Suppe

Schaumveloute vom Brokkoli, Kalbsbries und Zitronenmelisse



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Hauptgang Fisch

Gebratenes Schollenfilet, Pfirsich-Mascarpone-Hollandaise, Brokkoli-Queller-Cashew Gemüse und Portwein Kartoffeln

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT





Blumenkohl

Lieblings- gemüse **mit** **Potenzial**

- Seine feine Textur und der mild-nussige Geschmack machen Blumenkohl extrem wandelbar. Als vegetarisches Highlight glänzt er als ‚Steak‘ oder Basis für cremige Mousses. Auch die Blätter sind essbar – perfekt frittiert oder als aromatische Einlage in Fonds. Serviert mit **Lukull** Sauce Hollandaise oder **Lukull** Sauce Béarnaise wird er zum Klassiker mit moderner Note.

*„Blumenkohl ist vielseitig – ob roh, gedämpft, gebraten oder als Püree. Mit **Lukull** Hollandaise erziele ich schnell elegante Cremigkeit und zuverlässige Bindung, ohne eigene Reduktion.“*

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Vorspeise
**Warmer Salat vom
wilden Blumenkohl
mit Süßkartoffel und
Ei-Hollandaise Gel**

Suppe
**Samtsuppe vom
violetten Blumenkohl,
mit Gratin von
Venusmuscheln und
Ingwer**

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Hauptgang
**Iberico Kotelette, Bratenjus-Hollandaise,
Ofengebräunter Blumenkohl und
cremiges Mozzarella-Kartoffelpüree**



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Chef-Tipp
Blumenkohl liebt Kontraste:
Für pikante Akzente eignet sich
das Marinieren mit Kurkuma,
Ingwer und Zitronenabrieb – kurz
im Ofen geröstet für intensive
Aromen. Tiefe bringt das Braten
bei hoher Temperatur, ideal mit
Rauchsatz oder Harissa. Als Basis
für vegane, Beurre blanc oder als
cremiges Püree mit Haselaussaat
entfaltet er sein volles Potenzial.
Und: Die Blätter nicht wegworfen
– frittiert sind sie ein knuspriger
Aromaträger!

Blumenkohl sous-vide garen

Für die maximale Nährstoffausbeute beim Blumenkohl ist das schonende Sous-vide-Garen perfekt – so bleiben Vitamine und Geschmack erhalten.

So gelingt das Sous-vide-Garen von Blumenkohl.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1500 g Blumenkohl	30 g Butter 10 g Knorr Professional konzentrierte Bouillon Gemüse	Kohl als Röschen putzen, mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	85 °C	60 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut auskühlen und bei 3 °C lagern.



Erbsen

Eine **runde Sache**

- Erbsen eignen sich für Pürees, Cremes, Suppen, Salate oder als knackige Einlage. Der süßliche Geschmack und die zarte Textur junger roher oder leicht blanchierter Erbsen machen sie zudem zu einem eleganten Element in modernen Gerichten.

Neben hochwertigem pflanzlichen Eiweiß liefern Erbsen auch Ballaststoffe, B-Vitamine, Eisen und sekundäre Pflanzenstoffe mit entzündungshemmender Wirkung.

*„Die Vielseitigkeit der Erbse verlangt nach verlässlicher Begleitung: **Lukull** Sauce Hollandaise liefert cremige Struktur, sichere Verarbeitung im Küchenprozess und konstante Qualität – vom Ansatz bis zum Service.“*

Vorspeise

Gratinierte Felsenauster mit Shichimi-Hollandaise und kleinen Salat von gerösteten Tomatillo und Erbsen

Chef-Tipp

Frische Erbsen lieben Frische und Schärfe: Kombiniert mit Minze, Zitronenabrieb oder einem Hauch Wasabi sind sie ideal für souveräne Vorspeisen oder als aromatisches Püree zu Fisch. Für Umami-Charakter sorgt ein Erbsen-Pesto mit gerösteten Kernen oder ein leichtes Soja-Dressing. Mehr Textur? Kurz blanchieren, schockkühlen und mit gerösteten Nüssen oder knusprigem Getreide servieren.

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



Erbsen sous-vide garen

Erbsen aus dem Sous-vide-Garer behalten ihren süßlichen Geschmack und die zarte Textur. Sie eignen sich ideal als elegantes Element in modernen Gerichten.

So gelingt das Sous-vide-Garen von Erbsen.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1000 g Erbsen	20 g Butter 5 g Knorr Professional konzentrierte Bouillon Gemüse 2 g Salz 2 g Zucker	Erbsen mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	85 °C	20 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen. Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut auskühlen und bei 3 °C lagern.

Suppe

Schaum von der Gartenerbse mit Lammhuf Rose in Erdnussplitter

Hauptgang Fisch

Butter geschäumter Pulpo, Birnen-Béarnaise, Erbsen-Möhrengemüse und hausgemachte Nudel

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



HIER GEHT'S
ZUM REZEPT





Möhre

Eine Wurzel mit bunter Geschichte

- Ursprünglich war die Möhre weiß oder violett – die heute verbreitete orange Variante wurde erst im 18. Jahrhundert gezüchtet. Mittlerweile sind auch gelbe, rote, weiße und violette Sorten wieder gefragt und bieten nicht nur optische, sondern auch geschmackliche Varianz.

Reich an Beta-Carotin, das im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird, wirkt die Möhre positiv auf die Sehkraft, die Haut und das Immunsystem.

*„Ob roh, gegart, confiert oder als Püree – die Möhre ist ein echter Farb- und Aromakünstler. Ihre natürliche Süße liebt Röstaromen und Gewürze. Und **Lukull** wird ihrer bunten Natur gerecht – mit Saucen, die Zeit im Mise en Place sparen.“*

Vorspeise

Möhren-Hummus mit
Grapefruit, Orange
und EstragonHIER GEHT'S
ZUM REZEPT

Suppe

Cremige Möhre mit Zitronengras
und gebratener Chorizo

Chef-Tipp

Möhren lassen sich hervorragend
karamellisieren, räuchern oder mit
Gewürzen wie Kreuzkümmel und
Ingwer kombinieren. Besonders
aromatisch wird's, wenn man sie
mit Orangensaft und Miso glaciert
oder als Basis für ein veganes
Tatar verwendet.
Auch die Möhregrünblätter sind
essbar – ideal für Pesto, Öl oder
als frische Einnlage in Suppen.

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT

Hauptgang

Gegart Ofenmöhren,
BBQ-Béarnaise,
Avocado-KartoffelnHIER GEHT'S
ZUM REZEPT

Möhren sous-vidé garen

Die Möhre entfaltet beim Sous-vidé-Garen einen unvergleichlich aromatischen Geschmack.

So gelingt das Sous-vidé-Garen von Möhren.

Menge Gemüse	Weitere Zutaten	Vorbereiten	Temperatur	Garzeit	Kühlen & Service
1000 g Bundmöhren	20 g Butter 2 g Salz 3 g Zucker	Möhren putzen, wie gewünscht schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren. 100 % vakuumieren.	85 °C	35 min	Bitte eine Fingerdruckprobe machen. Falls nötig, länger garen Kann direkt verwendet werden oder zum Aufbewahren in Eiswasser gut auskühlen und bei 3 °C lagern.

Saucen, die von alleine glänzen

• Mit perfekt ausbalanciertem Geschmack, hoher Standstabilität und konstanter Performance sorgen die Saucen von Lukull in jedem kulinarischen Spektrum für das, was wirklich zählt: Ergebnisse, die überzeugen.

Sauce Champignon

Das feine Aroma von Champignons und die cremige Textur sorgen für vielfältige Einsatzmöglichkeiten – warm oder geschäumt serviert.



**JETZT
NEU**

Sauce Rotwein

Mit ihrem kräftigen Geschmack nach Rotwein und ihrer perfekten Tiefe ist die Lukull Sauce die gebrauchsfertige Lösung für edle Gerichte oder ideale Basis zur weiteren Verfeinerung.



**JETZT
NEU**



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 Pfeffer

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



Sauce Käse-Gratin

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



Sauce Béchamel

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



Mehr Geschmack. Mehr Möglichkeiten.

Jetzt gratis Lukull Produkte testen!

Überzeuge dich jetzt von der Premium-Qualität unserer Saucen und hol dir gratis eine Lukull-Musterbox mit den Sorten Sauce Béarnaise, Sauce Champignon, Sauce Rotwein und Sauce Käse-Gratin für deine Küche.



DIREKT
GRATIS
BESTELLEN



Entdecke die Lukull Vielfalt

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

MRDR-Nummer: 65585569