Rezepte & Inspirationen

Lukull®

SAUCE HOLLANDAISE

Spargel mal anders

GENIESSE MIT UNS NEUE UND AUFREGENDE SPARGELGERICHTE

NATURVERBUNDEN DURCH'S JAHR

Natur-Pur ist das angesagte Motto auf dem Teller! Was wäre dafür besser geeignet als frisch geerntete Frühlingsboten? Köstlicher Spargel mit leichten, natürlichen Zutaten sind die kulinarischen Helden der Stunde. Und wie jeder weiß, bilden Spargel und Sauce Hollandaise das perfekte Duo.
Mit unserer unwiderstehlich cremigen Lukull Sauce Hollandaise oder der extra-leichten Lukull Sauce Hollandaise Balance kreierst Du raffinierte Gerichte.

Lass Dich von unseren Profi-Rezepten inspirieren und verwöhne Deine Gäste mit naturverbundenen Gerichten!

Lukull Sauce Hollandaise – seit über 30 Jahren die unangefochtene Nummer eins in den Profiküchen* – veredelt übrigens auch nach der Spargelzeit Deine Gerichte: Servierfertig und vielfach wandelbar verleiht sie Salaten, Gemüse, Fleisch und Suppen ganzjährig den natürlichen Geschmack des Frühlings!

*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, März 2021

Striploin-Steak

MIT SPARGEL UND LIMETTEN-HOLLANDAISE

ZUTATEN
FÜR 10 PORTIONEN

Striploin

2,5 kg	Striploin
	Rapsöl
	Thymian, Rosmarin

Spargel

1,5 kg	Spargel
20 ml	Haselnussöl
2 g	Salz
3 g	Zucker

Baked Potato

1 kg	Neue Kartoffeln
750 g	Meersalz, grob

Limetten-Hollandaise

500 ml	Lukull Hollandaise
6 g	Knorr Lime Powder

ZUBEREITUNG

- Sous vide Becken auf 56°C erhitzen, von Rosmarin und Thymian die Strünke bzw. die holzigen Teile entfernen
- Das Fleisch mit etwas Rapsöl einreiben und mit dem Rosmarin und dem Thymian würzen, zu 100% Vakuumieren und für ca. 2,5 Stunden ins Wasserbad geben
- Rausnehmen und abtupfen, in einer Grillpfanne kurz von rechts und links anrösten und servieren
- Den geschälten weißen Spargel mit Nussöl, Salz und Zucker 100% vakuumieren und bei 85°C für 25 Minuten im Wasserbad garen
- Den Spargel auf Eis oder im Chiller runterkühlen
- Hollandaise mit Limetten Powder verrühren und erwärmen
- Meersalz auf ein Blech geben und Drillingen darauf verteilen.
  Im Ofen ca. 30 min Garen bei 160°C

Es muss nicht immer Rumpsteak sein!

Wildschwein-Sandwich

MIT SPARGEL UND HOLLANDAISE

ZUTATEN
FÜR 10 PORTIONEN

Brot / Schinken
10 Stk. Baguette (Bauernbaguette / Seelen)
600 g Wildschweinschinken

Spargel
500 g Spargel, weiß
500 g Spargel, grün
Haselnussöl
Passionsfrucht Balsam

Gartenkräuter Hollandaise
500 ml Lukull Sauce Hollandaise
50 g Knorr Mise en place/Primerba Gartenkräuter
25 g Blattpetersilie
25 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Salat
125 g Rucola
125 g Friséesalat

ZUBEREITUNG

- Seelen (Bauernbaguette) aufschneiden und mit Butter bepinseln
- Von der Innenseite leicht anrösten
- Beiseite legen und den Schinken auf der Unterseite drapieren
- Den Spargel in einer Pfanne anrösten und kurz vor dem Ende mit Haselnussöl und Passionsfrucht Balsam ablöschen
- Beiseite stellen und ziehen lassen
- Spargel gefällig auf die Seele legen
- Hollandaise mit Primerba und Kräutern verrühren
- Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Das Ganze auf die Seele geben und kurz unter den Salamander geben
- Salate waschen und vorbereiten
- Seele aus dem Salamander nehmen und mit dem Salat toppen

Wilder Spargel

MIT ROTSCHALIGEN KARTOFFELN, NOSCHNITZEL UND MISO HOLLANDAISE

ZUTATEN
FÜR 10 PORTIONEN

Vegetarisches Schnitzel
10 Stk. The Vegetarian Butcher NoSchnitzel

Wilder Spargel
500 g Thaispargel, alternativ wilder Spargel
Salz
100 g Butter

Rotschalige Kartoffel
800 g Kartoffeln, Sorte Laura
50 g Butter
5 g Curry, Kaschmir
75 ml Wasser
7 g Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon

Miso Hollandaise
250 ml Lukull Sauce Hollandaise
125 g Magerquark
25 ml Sahne
60 g Misopaste, Kome
Knorr Lime Powder

Wilder Garten
25 g Brunnenkresse
40 g Erdbeeren, wilde
200 g Frühlingskräuter, Schafgabe und Blutampfer

ZUBEREITUNG

- Schnitzel in heißem Fett je Seite 2-3 Minuten goldgelb braten, dabei komplett durcherhitzen
- Den Spargel putzen, waschen und in stark gesalzenem Wasser blanchieren
- Herausnehmen und abtropfen
- In Butter glasieren und leicht salzen
- Die Kartoffeln waschen und bürsten
- Mit allen Zutaten zusammen in einen Vakuumkochbeutel geben
- 100% vakuumieren und bei 95°C für 40 min im Wasserbad garen
- Herausnehmen und in dem entstandenen Sud glasieren
- Alle Zutaten gut vermischen und erwärmen
- In einen 0,5l Isi Boy geben und mit einer Kapsel begasen
- Gut schütteln und warm stellen
- Alles putzen und als Garnitur und Geschmacks Akzente auf den Teller geben

Spargel Pizza mit Lachs

MIT FEINEM LACHSFILET

ZUTATEN
FÜR 10 PORTIONEN

10 Stk.	Pizzateig, küchenfertig
800 ml	Lukull Sauce Hollandaise
	Limettensaft und -schale
1	Zwiebel rot, geschält und geschnitten
300 g	Spargel, geschält
300 g	Spargel grün, geschnitten
100 g	Radieschen, geschnitten
400 g	Lachsfilet

ZUBEREITUNG

- Pizzateig ausrollen
- Hollandaise mit etwas Limettensaft und Abrieb mischen und auf dem Teig verteilen
- Mit roten Zwiebeln, Spargel und Radieschen belegen und ausbacken
- Lachsfilet hauchfein aufschneiden und direkt nach dem Backen der Pizza mit dem Lachs belegen
- Mit Kräutern garnieren

Ochsenbacken Spargel Pizza

MIT BBQ-HOLLANDAISE UND RÖMERSALAT

ZUTATEN
FÜR 10 PORTIONEN

Bäckchen

1 kg	Ochsenbäckchen
200 g	Hellmann's BBQ Marinade

Pizza

10 Stk.	Pizzateig, küchenfertig
800 ml	Lukull Sauce Hollandaise
300 g	Spargel grün, geschnitten
300 g	Spargel, küchenfertig
1	Zwiebel rot, geschnitten

Salat

500 g	Römersalat
60 ml	Knorr Dressing and More Citrus & Ginger

ZUBEREITUNG

- Bäckchen scharf anbraten
- Mit der BBQ-Sauce Vakuumieren und bei 65°C 34 Stunden im Wasserbad garen
- Garfond für den Pizza Belag auffangen
- Bäckchen Portionieren und ebenfalls für den Belag nutzen
- Pizzateig ausrollen
- Hollandaise mit 100 ml Garfond der Bäckchen mischen und auf dem Teig verteilen
- Pizza mit Spargel, Bäckchen und Rote Zwiebeln belegen und ausbacken.
- Römer Salat vierteln und mit dem Dressing mischen.
- Anflämen und auf die fertig gebackene Pizza geben

Soja-Vanille-Griess

MIT SPARGEL UND KAFFEE

ZUTATEN

FÜR 10 PORTIONEN

Sojagrieß

170 g	Carte d'Or Flammeri / Griessbrei
1,25 l	Sojamilch

Rhabarber

500 ml	Rhabarbersaft
40 ml	Waldmeistersirup
8 g	Agar Agar

Grüner Spargel, Vanille

300 g	Spargel grün
40 ml	Kaffeeöl
1	Vanilleschote
	Brauner Zucker

Kaffee Eis

10 Stk.	Carte D'Or Kaffee, Kugeln

ZUBEREITUNG

- Soja Milch einmal aufkochen und von Herd nehmen
- Grieß-Pulver einrühren und 5 min stehen lassen, auf den Rhabarber Spiegel gießen und kühlen
- Rhabarbersaft aufkochen und mit Waldmeister Sirup abschmecken
- Agar zugeben, einmal aufkochen und in die Gewünschte Form als Spiegel füllen und gut durchkühlen
- Spargel putzen, der Länge nach vierteln und in Stücke schneiden
- In einer Pfanne mit Kaffeeöl anbraten, Vanille zugeben und durchschwenken
- Mit Zucker bestreuen und in ein Weck Glas oder einen Vakuumbeutel füllen
- Verschließen und bei 85°C Dampf ca. 7 min Garen
- Eiskugeln abstechen und dazu servieren

Sauce Hollandaise

Ohne Geschmacksverstärker und ohne Farb- und Konservierungsstoffe

Mit ihrer typisch cremigen Konsistenz ist unsere Sauce Hollandaise besonders für die Veredelung von Spargel, Gemüse, Fisch und Fleisch geeignet. Der Experte in der Profiküche ist ein idealer Begleiter:

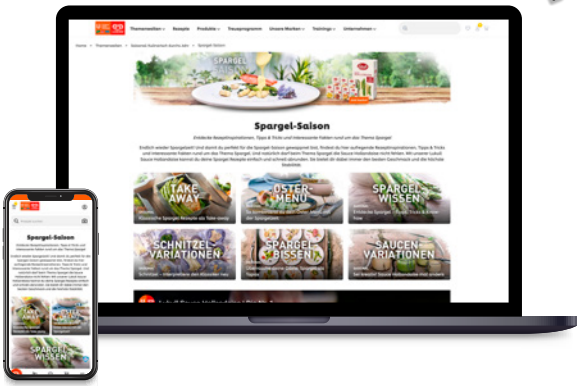
- Sofort einsetzbare Sauce
- Gerinnt nicht und ist kochstabil – kein Verklumpen
- Ideal zum Gratinieren geeignet

Lukull Sauce Hollandaise Balance mit 15 % Fett

Die kalorien- und fettreduzierte Variante** mit den Eigenschaften des Klassikers.

* Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
* Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.
** 70 % weniger Fett als Lukull Sauce Hollandaise

DIESE UND WEITERE INSPIRIERENDE REZEPTE, TIPPS UND IDEEN UNTER WWW.UFS.COM/SPARGEL



FÜR INSPIRATIONEN, TRENDS UND AKTUELLE AKTIONEN BESUCHE UNS GERNE AUF INSTAGRAM ODER FACEBOOK UNTER „UNILEVER FOOD SOLUTIONS“

Unilever Food Solutions
Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Postfach 570112 | 22771 Hamburg
T 0800 - 8 32 46 36 | **E** ufsservice@unilever.com | **W** www.ufs.com

Unilever Food Solutions
Knorr Lipton BELLIGNÉE LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.