

**AUF LUKULL
IST IMMER
VERLASS.**



REZEPTE & INSPIRATIONEN

**Zu jeder Jahreszeit, für jeden Küchentyp.
Sicheres Ergebnis, auch mit wenig Fachpersonal.**

GANZJÄHRIG FÜR ALLE BEREICHE DEINER KARTE

Ob in Salat oder Bowl, zu Eggs Benedict, auf einer herzhaften Scheibe Brot, als Krönung auf Pizza, Pasta und Gratin, **mit weißem, grünem oder ganz ohne Spargel-** Lukull Sauce Hollandaise kannst du **das ganze Jahr in den verschiedensten Bereichen deiner Speisekarte** einsetzen.



ENTDECKE DIE VIELFALT!

*Nutze die Vorteile von Lukull
Sauce Hollandaise für
deine gesamte Speisekarte!*

Von Chef zu Chef

» Stressige Zeiten fordern mehr Effizienz in der Profiküche. Mit der Lukull Sauce Hollandaise sparst du spürbar an Zeit – behältst aber den beliebten Geschmack und die Qualität. Damit ist sie auch über die Spargelzeit hinaus eine verlässliche Hilfe, nutze sie ganzjährig! Wir unterstützen dich mit Rezept-Highlights zur einfachen und schnellen Anwendung für alle Bereiche deiner Karte.«

DANIEL KOGOJ
CULINARY FACHBERATER



GRATINIEREN



STABILISIEREN



BELIEBTESTER
GESCHMACK
HOHE
STABILITÄT



Gelingsicherer Einsatz in jeder Situation

SCHÄUMEN



ÜBERZIEHEN



Einfach & schnell:

**FÜR ALLE
KÜCHENPROZESSE**

**FÜR JEDEN
KÜCHENTYP**

**AUCH MIT WENIG
FACHPERSONAL**

BRUNCH UND LUNCH LEICHT GEMACHT

AVOCADO-SPARGEL-BROT

Avocado / Grüner Spargel / Rote Rübe / Hummus

Zutaten

für 10 Portionen

- 10 Stk. Bauernbrot-Scheiben
- 5 Stk. Avocados
- 400 ml Lukull Sauce Hollandaise
- 500 g grüner Spargel
- 420 g gekochte Kichererbsen
- 100 g Rote Rüben, gekocht
- grüne Shiso Kresse
- Tahini & Olivenöl
- Avocado Spices

Zubereitung

- 1. Brot:** In der Pfanne wie gewünscht anrösten.
- 2. Belag:** Alles wie gewünscht schneiden. Spargel kurz in der Pfanne goldbraun rösten.
- 3. Hummus:** Kichererbsen mixen. Rote Rüben klein schneiden, zugeben, alles gut durchmixen. Mit Tahini und Olivenöl abschmecken.
- 4. Saucen-Topping:** Sauce Hollandaise mit Avocado Spices abschmecken.

SAISONAL

Realisiere alle
Rezepte mit oder
ohne Spargel –
je nach Saison.





EGGS BENEDICT

Brioche / Tomate / Spinat / Ei / Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- je 10 Stk. Brioche Buns & Eier
- 2,5 l Wasser
- 100 ml Essig
- 500 ml Lukull Sauce Hollandaise
- 25 ml Zitronensaft
- 60 ml Olivenöl, extra Virgin
- 500 g Blattspinat
- 125 g Kirschtomaten
- 50 g Schalotten, fein gehackt
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss
- Tabasco

Zubereitung

- 1. Brioche:** Buns wie gewünscht toasten.
- 2. Tomate / Spinat:** Spinat gründlich waschen. Schalotte fein hacken, andünsten. Spinat dazu geben, zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten zugeben, durchschwenken.
- 3. Ei:** Wasser mit Essig aufkochen. Eier einzeln in Schälchen aufschlagen. Hitze reduzieren. Eier nacheinander ins Wasser gleiten lassen, mit Löffeln Eiweiß um Eigelb hüllen, 3–4 Minuten pochieren. Mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.
- 4. Sauce:** Sauce Hollandaise mit Zitronensaft und Tabasco abschmecken.

PASTA UND GRATIN EINFACH VORBEREITET



PASTA

Sauce Hollandaise ummantelt Nudeln perfekt. Kalt oder warm als **One Pot** vorbereiten, bspw. im GN-Blech & Cocotte. So hast du ein schnelles À-la-minute-Schwenkgericht.

PASTA

Erbse / Karotte / Wilder Brokkoli / Schinken / Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 1,2 kg Nudeln
- 2 Stk. Limetten
- je 500 g wilder Brokkoli, Karotten, Erbsen (TK) & Kochschinken
- 150 g Zwiebel
- 500 ml Lukull Sauce Hollandaise
- Oliveöl

Zubereitung

- 1. One Pot:** Wilden Brokkoli und Karotten in die gewünschte Form schneiden. Öl in einem Bratpfopf erhitzen. Karotten, Brokkoli und Erbsen nach Gargrad zugeben. Zwiebel und Schinken zugeben. Kurz rösten. Nudeln unterheben und mit Hollandaise finalisieren. Anrichten, mit Limettenabrieb und Saft finalisieren.

Tipp: Optional kann alles auch im Kombi Dämpfer zubereitet werden.

GRATIN

Süßkartoffel / Salbei / Sauce Hollandaise / Schwein

Zutaten

für 10 Portionen

- 1,5 kg Schweinebauch (ohne Knochen)
- 100 g Bergkäse
- 200 g Ziegenkäse, streichfähig
- 60 g Knorr Professional konzentrierte Bouillon Huhn
- je 10 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch & Curry
- je 8 Stk. Süßkartoffeln & Salbeiblätter
- 1 B frischer Thymian
- 300 ml Lukull Sauce Hollandaise
- 50 ml Olivenöl
- 25 ml Ahornsirup
- Salz, Pfeffer & Muskatnuss

Zubereitung

- 1. Gratin:** Süßkartoffeln schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Ahornsirup und Thymian vermischen, etwas salzen. Ein GN-Blech mit Olivenöl ausstreichen, Scheiben senkrecht eng aneinander hinein stellen, 40 Minuten im Kühlhaus ruhen lassen. Währenddessen Ziegenkäse mit Hollandaise, Knoblauchpaste, Salbei und Muskat glatrühren, gut mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Süßkartoffelscheiben gießen und ca. 1 Stunde bei 180°C backen. 20 Minuten vor Ende Bergkäse darüberstreuen.
- 2. Schweinebauch:** Den Bauch mit den Zutaten marinieren und vakuumieren. Bei 68°C ca. 24 Stunden im Dampf oder im Wasserbad garen.

GRATIN

Hollandaise sorgt für perfekte **Krustenbildung und Bindung**. So brauchst du keine zusätzliche Eimasse. Das Gratin kannst du vorbereiten und easy vorportionieren. Das ist gut kalkulierbar und schnell servierbar!



BURGER, BOWL, CURRY

HOLLANDAISE IST DIE PERFEKTE SAUCENBASIS

BURGER

Brioche / Entrecôte / Eierschwammerl / Rucola / Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 10 Stk. Brioche Buns
- 1,5 kg Entrecôte vom Rind
- 500 g Wilder Brokkoli
- 150 g Zwiebeln
- 125 g Eierschwammerl
- 125 g Rucola
- 100 g Butter
- 20 g Kräuter, nach Wahl
- 500 ml Lukull Sauce Hollandaise
- Rapsöl

Zubereitung

- 1. Brioche:** In einer Pfanne, auf dem Kontaktgrill oder im Ofen erwärmen.
 - 2. Beef:** Entrecôte in Öl anbraten, mit Butter und Kräutern immer wieder übergießen. Im Ofen bei 80 °C auf 56 °C Kerntemperatur garen, im Hold-omat halten. Mit Meersalzflocken bestreuen.
 - 3. Gemüse:** Zwiebeln in Scheiben/Ringe schneiden. Eierschwammerl und wilden Brokkoli putzen, in einer Pfanne ansautieren. Rucola waschen und gut abtropfen.
 - 4. Sauce:** Hollandaise auf den Burger geben.
- Tipp:** Die Hollandaise lässt sich mit Ketchup, Senf oder BBQ Marinade verfeinern.





WANDELBAR

Nutze Sauce Hollandaise pur oder als Basis für individuelle **Ableitungen** (siehe S. 14) kalt und warm für verschiedene **Saucen, Dips und Dressings**.

SPARGEL BOWL

Baked Potato / Spargel / Edamame / Kirschtomaten / Salat / Erdbeeren / Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 1,5 kg Kartoffeln
- je 500 g weißer & grüner Spargel & The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks
- je 250 g Kirschtomaten & Wiesenkräuter
- je 200 g Edamame & Erdbeeren
- 125 g Walnüsse
- je 25 g Wasabi & Agavendicksaft
- 300 ml Lukull Sauce Hollandaise
- Chilipulver, Oregano, Pfeffer, Sesamöl & Limettensaft

Zubereitung

- 1. Baked Potato:** Kartoffeln waschen, halbieren und in einer Schüssel mit Limettensaft, Chilipulver und Oregano vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen bei 220 °C ca. 10–15 Minuten backen.
- 2. Bowl:** Grünen Spargel schneiden, scharf anrösten. Weißen Spargel und Erdbeeren schneiden. Alles in der Bowl anrichten.
- 3. Topping:** NoChicken Chunks anbraten, gehackte Walnüsse zugeben, durchschwenken.
- 4. Dressing:** Sauce Hollandaise mit Wasabi, Agavendicksaft, Sesamöl und Limettensaft verrühren. Über die Bowl geben.



SAUCENBASIS

Egal, ob für Spargel- oder anderes Gemüsecurry, Sauce Hollandaise ist die perfekte Basis. Du kannst alles ohne Vorgaren im GN-Blech oder als **One Pot** zubereiten.

CURRY RAGOUT

Grüner Spargel / Erbsen / Wilder Brokkoli /
Kokosmilch / Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 2,5 kg Spargel, grün
- je 300 g Schalotten & Erbsen (TK)
- 70 g Grüne Curry Paste
- 25 g Knorr Professional Würzpaste Ingwer
- 20 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
- je 500 ml Lukull Sauce Hollandaise, Kokosmilch & Knorr Professional Klare Suppe, zubereitet
- 70 ml Erdnussöl
- 1 B Thaibasilikum (Bai Gaprau)
- Soja Sauce, Limettensaft & Korianderkresse

Zubereitung

- One Pot:** Schalotten und Knoblauch-Paste in einem Topf sautieren. Spargel am unteren Drittel schälen und zuschneiden. Erdnussöl, Ingwer und grüne Curry Paste zugeben. Spargel zugeben, mit Kokosmilch und Brühe auffüllen. Erbsen zugeben, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Soja Sauce und Limettensaft abschmecken. Mit Thaibasilikum und Korianderkresse finalisieren.

KLASSISCH BIS MODERN HOLLANDAISE FÜR JEDE SAISON!

PALATSCHINKEN

mit Spargel und Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 6 Stk. Eier
- 4 kg weißer Spargel, geschält
- 120 g glattes Mehl
- 60 g Butter
- 20 g frischer Dill
- 400 ml Lukull Sauce Hollandaise
- 160 ml Milch
- 20 ml Limettensaft
- Salz & Zucker

Zubereitung

- 1. Crêpe:** Teig aus Eiern, Milch und Mehl herstellen. Mit Salz und Dill finalisieren.
- 2. Spargel:** Spargel mit Butter, Salz, Zucker in Sous Vide Beutel geben, 100% Vakuum ziehen. Im Kombidämpfer für 15 Minuten bei 85°C garen.
- 3. Limonen Schaum:** Limettensaft und Hollandaise verrühren, in einen Isi-Spender geben, begasen und ohne Kapsel warm stellen.



MAISPOULARDE

Kichererbse / Rote Linse / Grüner Spargel /
Maispoularde / Sauce Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 10 Stk. Pitabrote
- 1 Stk. Süßkartoffel
- 1,8 kg Maispoulardenbrust
- 1 kg Spargel, grün
- 750 g Kichererbsen, abgetropft
- 300g Linsen, rot
- 150 g Rahmjoghurt
- 80 g Tahini (Sesampaste)
- 300 ml Lukull Sauce Hollandaise
- 80 ml Olivenöl
- 10 ml Knorr Professional konzentrierte Bouillon Huhn
- Salz, Pfeffer, Kreuz- & Schwarzkümmel, Koriandersamen, Kurkuma, Piment, Harissapaste, Chiliflocken, Thymian, Rosmarin & Zitronensaft

Zubereitung

- 1. Gemüse:** Spargel waschen, holzige Enden abschneiden, längs halbieren. Kichererbsen spülen, gut abtropfen lassen. Süßkartoffel schälen, würfeln. Öl mit Kreuzkümmel, Koriander, Piment, Kurkuma und Harissapaste verrühren. Kichererbsen, Linsen und Süßkartoffelwürfel hineingeben, gut vermischen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen, im Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten garen. Nach ca. 20 Minuten Spargelhälften hinzufügen.
- 2. Maispoularde:** Poularden parieren, mit Thymian, Rosmarin und Hühner Bouillon in Kochbeutel geben, 100% Vakuum ziehen. 50 Minuten bei 56°C Sous Vide garen. In Olivenöl anbraten.
- 3. Lauwarme Sauce:** Sauce Hollandaise erwärmen, vom Herd nehmen. Joghurt, Tahini, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben, verrühren.
- 4. Brot:** Pitabrote auf einem separaten Blech im heißen Ofen erhitzen.





MAIBOCK

Kartoffel / Spargel / Cassis Hollandaise

Zutaten

für 10 Portionen

- 1,2 kg Rehrücken (Maibock)
- 1,2 kg Kartoffel (Heurige)
- 4 kg weißer Spargel, geschält
- 60 g Butter
- 25 g Kräuterbutter
- 1 l Lukull Sauce Hollandaise
- 125 ml Cassis (Johannisbeer) Saft / Fruchtputee
- Salz & Zucker (Prise)

Zubereitung

- 1. Maibock:** Rücken von Haut und Sehnen befreien, mit der Kräuterbutter vakuumieren. Für 60 min in 54°C heißem Wasser baden lassen, herausnehmen, in einer Pfanne anbraten.
- 2. Spargel:** Spargel mit Butter, Salz und Zucker in Sous Vide Beutel geben, 100% Vakuum ziehen. 15 Minuten bei 85°C im Kombidämpfer unter Dampf Sous Vide garen.
- 3. Karoffeln:** Wie gewohnt garen.
- 4. Sauce:** Sauce Hollandaise mit Cassis Saft verrühren und erwärmen.

ABSOLUTER ALLROUNDER

Sauce Hollandaise lässt dir die freie Wahl: Kombiniere mit **Maibock, Wild oder Geflügel**, wie du es brauchst. Außerdem lässt sie sich **ganzjährig** mit verschiedenem **Gemüse** kombinieren: Ob klassisch oder in modernen Kombinationen.

MACH DEIN DING DRAUS

Eine Basis – viele
Möglichkeiten: Ob trendy
oder traditionell, nutze
Sauce Hollandaise
als vielseitigen
Verwandlungskünstler!

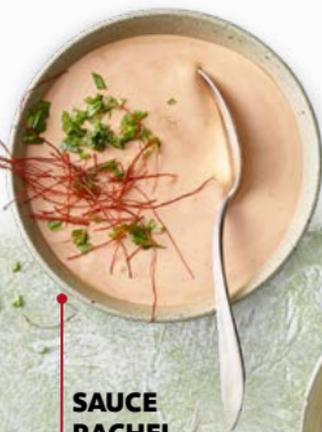


Trendy oder traditionell?
Entdecke unsere Sauce
Hollandaise Ableitungen.

SAUCE
FOYOT



SAUCE
RICHE



SAUCE
RACHEL



SAUCE
MOUSSELINE



**SAUCE
MALTAISE**

**KREN-ZITRONEN
HOLLANDAISE**

**BBQ
HOLLANDAISE**

**HOLLANDAISE
ITALIAN ART**

**KRÄUTER
HOLLANDAISE**

**SAUCE
CHORON**

**MANGO
HOLLANDAISE**



**Alles rund um Spargel
und Lukull Sauce Hollandaise
findest du unter
www.ufs.com/spargel**