

Grüner und weißer Spargel mit gedünstetem Lachs und Orangen-Hollandaise

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 350 g weißer Spargel
- 350 g grüner Spargel
- 1 Prise Jodsalz
- 1 Prise Zucker
- 2-3 Orangen
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 125 g gewürfelte Butter
- 1/2 - 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 Schalotte
- 2 TL Butter
- 100 ml Weißwein
- 400 g Lachsfilet
- 1 Prise Pfeffer weiß
- 2 Stiele Kerbel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3159 kJ
Energie (Kilokalorien):	756 kcal
Fett:	56 g
davon gesättigte Fettsäuren:	29 g
Kohlenhydrate:	21 g
davon Zucker:	17 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	0,96 g

Zubereitung

1. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. Weißen Spargel in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 20 Minuten garen. Grünen Spargel nach 10 Minuten zugeben und mitgaren. Spargel in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und warm stellen.

2. 1 Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Mit einem scharfen Messer die

Orangenfilets einzeln herausschneiden, Saft dabei auffangen. Beiseitestellen. Restliche Orangen auspressen. 1/8 l (125 ml) Orangensaft abmessen, in einen Topf geben und Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch einrühren. Unter Rühren aufkochen. Butter zugeben und unterrühren. Sauce mit Vanillezucker abschmecken, Orangenfilets mit Saft dazugeben. Sauce warm stellen.

3. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 TL Butter in einem weiten Topf zerlassen, Schalotte zugeben und glasig dünsten. Weißwein und 50 ml Wasser zugießen und aufkochen. Lachsfilet in fingerdicke Scheiben schneiden, in den Fond legen und zugedeckt bei schwacher Hitze 3 - 5 Minuten ziehen lassen. Lachs evtl. einmal wenden, leicht salzen und pfeffern.

4. Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Spargel zugeben und darin schwenken. Spargel mit Lachsscheiben und Orangen-Hollandaise anrichten. Mit Kerbelblättchen garnieren.

Tipps zu diesem Rezept

Hollandaise zugedeckt im Wasserbad warm stellen. Eine sich separierende warme Orangen-Hollandaise mit wenig kaltem Wasser wieder glatt rühren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen