

Rindermedaillons mit Spargel und Grüner-Pfeffer-Hollandaise

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- 8 Scheiben Bacon/Frühstücksspeck
- 1/2 Bund Thymian
- 560 g Rindermedaillons (8 à ca. 70 g)
- Jodsalz
- 2 TL eingelegter grüner Pfeffer
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 125 g gewürfelte Butter
- 3 EL Öl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2728 kJ
Energie (Kilokalorien):	653 kcal
Fett:	51 g
davon gesättigte Fettsäuren:	24 g
Kohlenhydrate:	11 g
davon Zucker:	6,7 g
Ballaststoffe:	3,3 g
Eiweiß:	38 g
Salz:	1,3 g

Zubereitung

1. Das untere Drittel vom grünen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Spargel in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Baconscheiben auf einer Arbeitsplatte ausbreiten. Die Blättchen vom Thymian abzupfen und den Bacon damit bestreuen. Die Baconscheiben um die Medaillons wickeln. Mit einem Holzspießchen befestigen.

2. Weißen Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen, grünen Spargel zufügen und weitere 5 Minuten garen, anschließend abgießen. Pfeffer grob hacken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, mit 125 ml Wasser in einen Topf geben. Beutelinhalt KNORR Hollandaise zufügen, unter Rühren aufkochen. Die Butter unterrühren und warm halten.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Spargel in die Fleischpfanne geben und erwärmen.

4. Die Sauce mit dem Fleisch und Spargel auf Tellern anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 15 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