Leckere Spargel-Saucenkreationen

Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Safran-Kerbel-Hollandaise

- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 1 Msp. Safran gemahlen oder 3 - 4 Safranfäden
- 125 g Butter
- 1 EL Kerbelblättchen

Aprikosen-Zwiebel-Hollandaise

- 1/2 rote Zwiebel
- 1 TL Pflanzenöl
- 125 ml Aprikosensaft
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 125 g Butter
- Jodsalz
- Pfeffer

Kokos-Minze-Hollandaise

- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 100 ml Kokosmilch
- 125 g Butter
- 1 EL Minzeblättchen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1247 kJ
Energie (Kilokalorien):	298 kcal
Fett:	30 g
davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	5,6 g
davon Zucker:	2,1 g
Ballaststoffe:	0,5 g
Eiweiß:	1,4 g
Salz:	0,61 g

- 1 - 2 TL Limonensaft

Zubereitung

1. Safran-Kerbel-Hollandaise: Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch in 1/8 l (125 ml) kaltes Wasser einrühren und aufkochen.
Safranfäden oder gemahlenen Safran zufügen. Gewürfelte Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Kerbelblättchen fein schneiden und zugeben. Nach Belieben mit 1 - 2 TL Zitronensaft abschmecken. Dazu passt Spargel und Fisch, z.B. Rotbarsch oder Lachs.

2. Aprikosen-Zwiebel-Hollandaise: Zwiebel würfeln oder in Streifen schneiden und im Öl dünsten. Aprikosensaft und 25 ml Wasser zufügen, Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch einrühren und aufkochen. Gewürfelte Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit 1/2 TL Senf und 1 EL Schnittlauchröllchen verfeinern. Dazu passt Spargel und dunkles Fleisch, z.B. Rumpsteak.

3. Kokos-Minze-Hollandaise: Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch in Kokosmilch und 50 ml Wasser einrühren und aufkochen.
Gewürfelte Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist. Minzeblättchen fein schneiden und Limonensaft zugeben. Nach Belieben Obststücke zugeben, z.B. Melone. Dazu passt Spargel und Geflügel, z.B. Hähnchenbrust.

Tipps zu diesem Rezept

Jedes Rezept für 4 Portionen, Angabe der durchschnittlichen Nährwerte für 1 von 12 Portionen.

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