



**23.2.2015**  
**Franz Leupi**



Im Monat des Weltmeisters Patrick Küng

## **Cappuccino-Chrütli-Süpli**

### **Penne Quinoa mit Lauch-Orangen-Sauce**

### **Kacicreme**

## **Cappuccino-Chrütli-Süpli**

### **Zutaten für 4 Personen**

2 EL Butter  
100 g Mehl  
2 Schalotten, fein gehackt  
1,2 l Rindsbouillon  
1 dl Rotwein  
2 dl Schlagrahm  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
6 EL gemischte Kräuter mit Salbei, Peterli,  
Majoran, Estragon, Kerbel, Basilikum



### **Zubereitung**

1. Die Butter erhitzen, Schalotten dazugeben und glasig dünsten, Mehl beifügen und hellbraun rösten.
2. Bouillon und Rotwein unter ständigem Rühren dazugeben. 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Am Schluss den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
3. Schlagrahm steif schlagen, mit den gehackten Kräutern vermischen und würzen. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren, abschmecken, in Gläser füllen, je eine Rahm-Kräuterhaube dazugeben und sofort servieren.

# Penne Quinoa mit Lauch-Orangen-Sauce

## Zutaten für 4 Personen

400 g Penne mit Quinoa  
Salz  
4 EL Zedern- oder Pinienkerne  
3 Blondorangen  
2 EL Butter  
1 EL Weissmehl  
800 g Lauch  
3 dl Gemüsebouillon  
Petersilie zum Bestreuen



## Zubereitung

1. Penne mit Quinoa in siedendem Salzwasser al dente kochen. Zedernkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.
2. Eine Orange auspressen. Restliche Orangen samt weisser Haut schälen, die Orangenfilets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten herauslösen. Den dabei entstehenden Saft auffangen.
3. Die Hälfte der Butter und Mehl miteinander verkneten.
4. Lauch schräg in Ringe a ca. 7 mm schneiden. Restliche Butter erhitzen, Lauch begeben und ca. 4 Minuten dünsten. Orangensaft und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Mehlbutter unter Rühren begeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen. Orangenfilets begeben, warm werden lassen. Penne mit der Sauce anrichten. Petersilie fein hacken und mit Zedernkernen darüberstreuen.

# Kakicreme

## Zutaten für 4 Personen

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunde

4 reife Kaki

1 Zitrone, abgeriebene Schale

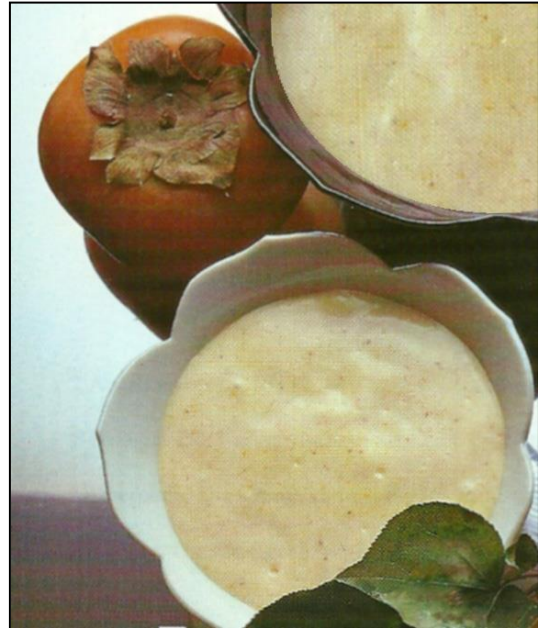
1 EL Zitronensaft

1 Teelöffel Vanillinzucker

5 EL Zucker

½ Becher ( 90 g ) saurer Halbrahm

100 g Mascarpone



## Zubereitung

1. Die Haut der Kaki abziehen, Kaki in kleine Stücke schneiden.
2. Alles ausser Halbrahm und Mascarpone in einem Gefäss sehr fein pürieren.
3. Halbrahm und Mascarpone begeben und gut darunterrühren.
4. Vor dem Servieren 2 Stunden kühl stellen.

## Vorbereiten

Die Creme kann ½ Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.