

Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta, Basilikum-Schaum

Für vier Personen

Für den Wolfsbarsch:

600 g Wolfsbarschfilet Butter Olivenöl, Salz

Für den Basilikumschaum:

200 ml Gemüsefond 100 ml Sahne 1-2 Bund Basilikum
Salz Pfeffer Muskat

Für die Nduja-Orzo-Pasta:

10 ml Olivenöl 30 g Nduja-Wurst 30 g Tomatenmark
250 ml Gemüsefond 50 ml Weißwein 220 g Orzo-Pasta
60-80 g Parmesan 60 g Butter 5 Blätter Basilikum
50 g Erbsen Salz 1 Tasse Erbsenkresse

Für den Wolfsbarsch:

Den Wolfsbarsch häuten, gegebenenfalls Gräten ziehen und in vier gleich große Tranchen schneiden. Anschließend würzen.

Das Basilikum blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Gemüsefond zusammen mit der Sahne aufkochen und das blanchierte Basilikum mit dem Stabmixer schnell einmischen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen und erneut aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.

Für die Nduja-Orzo-Pasta:

Die Nduja-Wurst zusammen mit dem Tomatenmark in einer Pfanne mit Öl leicht rösten, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Mit Salz nicht zu stark abschmecken.

Die Orzo-Pasta anschwitzen, bis sie bissfest ist.

Die Pasta nun immer wieder mit dem Nduja-Fond aufgießen, bis sie den richtigen Biss hat.

Mit kalter Butter und dem Parmesan cremig abbinden (wie bei einem Risotto). Die Erbsen und das fein geschnittenen Basilikum dazugeben. Den Wolfsbarsch in etwas Olivenöl langsam glasieren. Zum Schluss eine Butterflocke dazugeben und glasig garen.

Die Orzo-Pasta gemeinsam mit dem Wolfsbarsch anrichten. Den Basilikumschaum mit kalter Butter aufmischen und den Fisch damit napieren (mit der Soße übergießen). Mit Erbsenkresse garnieren.

Alexander Kumptner am 13. Mai 2017