

# Alexander Kumptner: Glasierter Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta und Basilikumschaum

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-kumptner-glasierter-wolfsbarsch-mit-nduja-orzo-pasta-und-basilikumschaum](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/alexander-kumptner-glasierter-wolfsbarsch-mit-nduja-orzo-pasta-und-basilikumschaum)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Wolfsbarsch:

- 600 g Wolfsbarschfilet
- Butter
- Olivenöl
- Salz

### Zubereitung:

Den Wolfsbarsch häuten, gegebenenfalls Gräten ziehen und in 4 gleich große Tranchen schneiden. Anschließend würzen.

### Für den Basilikumschaum:

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

### Zubereitung:

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:

- 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

**Außerdem:**

1 Tasse Erbsenkresse

**Zubereitung:**

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 aufmixen und den Fisch damit napieren (mit der Soße übergießen). Mit Erbsenkresse garnieren.

*Rezept: Alexander Kumptner*

*Quelle: Kerners Köche 13.5.2017*