



Hauptgang: Alexander Kumptner

Glasierter Wolfsbarsch mit Nduja-Orzo-Pasta und Basilikumschaum

Zutaten für vier Personen

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

Butter
Olivenöl
Salz

Für den Basilikumschaum: 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.

Salz
Pfeffer
Muskat

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.

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

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.

1 Tasse Erbsenkresse

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.