Wasserkresse in Ravioli, in Pesto, Pur

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier	400 g Mehl Type 00	50 ml Öl
$\frac{3}{4}$ EL Salz		

Für die Raviolifüllung:

1 Bund Wasserkresse (100 g)	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
125 g Ricotta	50 g Butter	70 g Weizengrieß
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Bund Wasserkresse	75 g Pinienkerne	50 g Parmesan
50 ml Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund Wasserkresse

Für den Ravioliteig:
Mehl fein sieben und in einer Schüssel mit Salz vermischen. Eier trennen. Eigelbe in die Schüssel geben und mit Öl und 200 ml Wasser zu einem leicht feuchten Teig kneten.

Für die Raviolifüllung:
Zwiebel und Knoblauch häuten und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen. Wasserkresse putzen und diese mit dem Ricotta, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Fein pürieren. In einer Schüssel mit dem Weizengrieß vermengen und ca. 5 min. quellen lassen. Die Masse sollte zäh flüssig sein.
Ravioliteig dünn ausrollen (ca. 1-2 mm) oder durch eine Nudelmaschine ziehen und eine passende Teigplatte herstellen. Die Teigplatte auf ein Raviolibrett legen und die Mulden eindrücken. Eine weitere Teigplatte vorbereiten. In jede Mulde des Raviolibretts etwa $\frac{1}{2}$ TL WasserkresseFüllung geben. Die zweite Teigplatte auflegen, den Teig leicht andrücken. Mit der Rolle über das Brett fahren, so dass sich die Ravioli heraus formen. Die Ravioli vorsichtig aus der Form nehmen.
Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ravioli darin garen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Wasser abgießen und Butter unter die Ravioli heben.

Für das Pesto:
Wasserkresse putzen. Parmesan reiben und ein wenig für die Garnitur zurück behalten. Geriebenen Parmesan mit den Pinienkernen und Öl in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab zu einer leicht flüssigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
Wasserkresse waschen, putzen und ein paar Blätter verlesen.
Ravioli auf Tellern anrichten, das Pesto darüber träufeln, Parmesan darüber geben und frische Brunnenkresse dazu geben.

Florian Reza am 03. Januar 2019