

# Dreifarbige Tomaten-Vanille-Ragout mit Mascarpone-Haube

## Für zwei Personen

100 g rote Tomaten	100 g gelbe Tomaten	100 g grüne Tomaten
1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
3 Datteln	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
Salzstangen	1 EL Buchweizen	1 Zweig Zitronenthymian
1 Zweig Zitronenmelisse	1 Vanilleschote	2 EL Mascarpone
1 EL Balsamico	100 ml trockener Weißwein	Olivenöl
1 TL brauner Zucker	1 Prise gemahlener Kümmel	1 TL Kardamom
3 Msp. Rosenpaprika	1 Msp. Zimt	Chilipulver
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Buchweizen in einem Topf mit Wasser gar kochen. Die Vanilleschote in ein Glas mit warmem Wasser geben und stehen lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Jeweils die Hälfte der Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und anschließend vierteln. Die Paprika halbieren, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien und jeweils eine halbe Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. Die Datteln ebenfalls sehr fein würfeln. Von den restlichen Tomaten ein paar auf Salzstangen stecken und die übrigen vierteln. Die Zitrone auspressen. Den Thymian zupfen. Den Knoblauch abziehen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kümmel, den Zimt, den Knoblauch, etwas Zitronensaft, den Zucker und einen Viertel Teelöffel Kardamon sowie den Thymian kurz anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Die Paprikawürfel und das Vanillewasser dazu geben und bei offenem Deckel reduzieren lassen. Die Mascarpone mit dem Rosenpaprika, dem Chilipulver, etwas schwarzem Pfeffer und Olivenöl cremig rühren und mit etwas Salz abschmecken. Die geschälten Tomaten jetzt zum Paprikagemüse geben und mitgaren. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen und zum Gemüse geben. Den Knoblauch wieder entfernen und das Ganze kurz garen lassen. Die Zitronenmelisse klein schneiden und samt einem Schuss Balsamico, den rohen Tomaten und dem Bulgur in die Pfanne geben. Das Ganze kurz wenden und salzen. Das dreifarbige Tomaten-Vanille-Ragout mit der pikanten Mascarpone-Haube auf Tellern anrichten, mit den Tomaten-Salzstangen garnieren und sofort servieren.

Manuel Stöbel am 24. Juli 2012