

A Taste of Atlantis, The Palm

Glamouröse Gerichte und Cocktails

Dubai/Frankfurt, 9. August 2022. Das ikonische Resort Atlantis, The Palm in Dubai ist eine kulinarische Destination mit einem Angebot, das vom Beach Club bis zum Sternerestaurant reicht. Erst kürzlich wurden zwei der Restaurants – Ossiano und Hakkasan – mit Michelinsterne ausgezeichnet. Wer sich in der eigenen Küche von der Kunst der kreativen Köche inspirieren lassen möchte, kann sich mit den Rezepten aus Hakkasan, Ossiano und White Beach etwas Glamour auf den Teller oder ins Cocktailglas holen.

Mistress of Deception - Cocktail aus dem Hakkasan

Zutaten für einen Cocktail:



- 40ml Ketel One Vodka
- 35ml Aperol und Maracuja Reduktion
- 30ml Granatapfelsaft
- 20ml Taittinger Rose

Alle Zutaten in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln. Anschließend in eine Champagnerschale abseihen und mit einer Orangenzeste dekorieren. Im Hakkasan wird der Drink mit einer Bubble aus einer Flavour Gun serviert.

Das Hakkasan eröffnete 2018 im Atlantis, The Palm und wurde unter Küchenchef Andy Toh 2022 vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Hakkasan wurde 2001 in London gegründet und hat heute mehrere Restaurants in den Vereinigten Staaten, im Nahen Osten, in Indien, Asien und Europa, wobei beide Londoner Restaurants mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurden. Auf der Speisekarte finden sich moderne Interpretationen der authentischen kantonesischen Küche, bei der die besten Zutaten und traditionelle Techniken verwendet werden.

Avocado & Burrata Pizzetta - Starter aus dem WHITE Beach



Zutaten für zwei Portionen:

- 145 gr Pizzateig
- 80 gr geschnittene Avocado
- 20 gr Zucchinipesto
- etwas Tomate und Schalotte
- Je 5 Rucolablätter
- 3 gr Trüffelpaste und frischer Trüffel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 75 gr Burrata

- Aus dem Teig eine runde Pizza formen.
- Das Zucchinipesto mit den Avocadoscheiben auf der Pizza verteilen.
- Im Ofen bei 250 Grad backen, bis fünf Minuten backen, bis der Teig braun und knusprig ist.
- Danach die Burrata auf die Pizza geben und in vier Stücke teilen. Vor dem Servieren mit Tomate, Schalotte, Trüffelöl, Trüffelscheiben und Rucola garnieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Avocado & Burrata Pizzetta von Küchenchef Ibrahim Ata ist eine elegante und leichte Variante der Pizza – perfekt als Poolside Snack oder erfrischendes Sommergericht. Im Atlantis, The Palm genießt man sie im am Strand des WHITE Beach mit Blick auf die Skyline von Dubai.

Classic Hummus – Dip aus dem Ayamna von Chef Ali El Bourji



Zutaten für sechs Portionen

- 1,5 Kilo gekochte Kichererbsen
- 525 gr Tahini
- 5 gr Knoblauch
- 27 gr Salzzitrone
- 27 gr Salz
- 4 gr Zitronenschale
- 18 gr Natron
- Eis

- Die Kichererbsen über Nacht einweichen. Das Wasser sollte die Kichererbsen vollständig bedecken, am besten zweimal soviel Wasser wie Kichererbsen verwenden.
- Am nächsten Tag die Kichererbsen gut mit kaltem Wasser abspülen. Dann die Kichererbsen mit der doppelten Menge Wasser und Natron zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und 60-90 Minuten simmern lassen, bis die Kichererbsen gar sind.
- Danach die Kichererbsen in einem Topf mit kaltem Wasser abschrecken. Leicht umrühren, damit sich die Schalen lösen, abseihen und wenn möglich über Nacht im Kühlschrank aufbewahren, damit das überschüssige Wasser komplett entfernt ist.
- Um den Hummus zuzubereiten, die Kichererbsen mit der Küchenmaschine zerkleinern, dann das Tahini hinzufügen. Die Masse sollte geschmeidig, aber noch etwas fest sein. Den sehr kalten Zitronensaft und etwas Eiswasser hinzugeben.
- Den Hummus für 10 Minuten in der Küchenmaschine belassen, bis er sich gesetzt hat. Mit Olivenöl, einigen ganzen Kichererbsen, Petersilie und etwas Paprika garnieren und mit Pitabrot servieren.

Ayamna bedeutet „gute alte Zeit“, und das Restaurant Ayamna im Atlantis, The Palm bietet authentische libanesische Küche. Hier interpretiert Küchenchef Ali El Bourji die Gerichte seiner Kindheit auf frische und moderne Art. Seine persönlichen Tipps für ein gelungenes Hummus:

- Frischer Zitronensaft ist wichtig für hervorragenden Hummus – er schmeckt einfach besser als Saft aus der Flasche
- Kichererbsen ohne Haut ergeben einen geschmeidigeren Hummus
- Für einen reineren Geschmack Eiswasser verwenden

Bio-Lachs mit Mais Succotash und Jalapeno aus dem Seafire von Chef Steve Fair



Zutaten für zehn Portionen

- 1 Kilo Bio-Lachs mit Haut
- Salz und Pfeffer
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Maisöl
- 2 Esslöffel Butter
- 8 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 4 Esslöffel frisch geschnittenen glatte Petersilie
- Eine halbe Zitrone in Scheiben

Spinatpüree

- 700 gr Blattspinat ohne Stiele
- 100 ml Creme Double
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Salz nach Geschmack

Mais Succotash

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 4 Maiskolben
- Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika, geschnitten
- Je eine grüne und eine gelbe Zucchini
- ¼ Teelöffel Hot Sauce
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Prisen Koriander
- 2 Prisen geschnittene Jalapeno
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

Mais Succotash

- Den Mais mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren
- In grillfertige Stücke schneiden
- Den Mais scharf angrillen bis er gar ist, dabei sollten dunkle Stellen entstehen
- Danach schockgefrieren
- Sobald der Mais abgekühlt ist, die Paprika und Zucchini würfeln und den Mais vom Kolben lösen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben, gut mischen und mit Zitrusdressing, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat

- Den Spinat waschen, leicht schleudern oder schütteln und in eine tiefe Pfanne geben. Den noch feuchten Spinat unbedeckt bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten garen, bis er zusammenfällt. In ein Sieb geben und mit einem Löffel ausdrücken. Der Spinat sollte nicht ganz trocken sein.
- Den Spinat und die Creme Double in der Küchenmaschine gut mixen und in eine Schüssel umfüllen. Wenn das Püree zu dick ist, um leicht vom Löffel zu laufen, löffelweise ein wenig Milch hinzufügen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Spinat in eine schwere Pfanne füllen und bei geringer Stufe sanft erhitzen.

Lachs

- Die zimmerwarmen Lachsfilets mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Filets in fünf Zentimeter breite Stücke portionieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und einmassieren.
- Den Mais in einer großen beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.
- Die Lachsportionen mit der Hautseite nach oben in eine Pfanne legen und die Fischseite leicht andrücken. 3-4 Minuten scharf anbraten, bis die Filets knusprig und golden sind.
- Die Filets drehen und auf der anderen Seite je zwei Minuten braten. Die Butter, zerkleinerten Knoblauch, drei Esslöffel Petersilie, den restlichen Zitronensaft und Zitronenscheiben hinzufügen. Die Butter und den Knoblauch um jedes Filet herum verteilen.
- Den Lachs noch weitere 1-2 Minuten oder bis zur gewünschten Garstufe braten (die Butter wird dabei leicht bräunen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack weiteren Zitronensaft hinzufügen.
- Mit dem Mais Succotash und dem Spinatpüree anrichten und sofort servieren.

Hakka Noodles, Shimeji Pilze und Bohnensprossen aus dem Hakkasan



Zutaten für vier Portionen

- 120 gr Noodles (Trockengewicht)
- ½ Packet braune Shimeji-Pilze (Buchenspilze)
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- ½ Handvoll Bohnensprossen
- 2 Bündel chinesischer Schnittlauch (Duftlauch), in Stücken von 5 cm Länge
- ½ rote Chili, in Juliennestreifen geschnitten
- 1 Ei
- 2 Esslöffel leichte Sojasauce

- ½ Teelöffel Salz
 - 1 Teelöffel scharfe Chilipaste
 - ½ Teelöffel dunkle Sojasauce
 - ¼ Tasse Maisöl
- Die Noodles in kochendem Wasser ein bis zwei Minuten garen. Abgießen und abschrecken, um den Kochprozess zu unterbrechen. Etwas Maisöl hinzufügen und schütteln, um die Nudeln mit einer leichten Ölschicht zu überziehen und am Zusammenkleben zu hindern.
- Einen Wok oder eine Pfanne mit ein bis zwei Esslöffeln Maisöl erhitzen. Das Ei hineingeben und leicht rühren. Nudeln und Pilze hinzufügen und mit dem Ei vermischen. Die Temperatur herunterdrehen, alle Gewürze begeben und gut mit den Nudeln mischen. Gemüse hinzufügen, die Temperatur erhöhen und unter Rühren ein bis zwei Minuten braten. Auf den Tellern anrichten und servieren.

Aprikosen und Vanille Muhalbiya – Dessert aus dem Ayamna von Chef Ali El Bourji



Muhalbiya ist ein traditionelles und sehr beliebtes Dessert, ähnlich der Panna Cotta, jedoch ohne Gelatine. Es wird mit Stärke andickt und mit Rosen- oder Orangenblütenwasser, Kardamom oder Vanille aromatisiert.

Zutaten für 12 Portionen

Muhalabiya

- 1 Liter Sahne
- 1,5 Liter Vollmich
- 400 gr Zucker

- 50 gr Vanillepaste
- 125 gr Maisstärke

Aprikosenkompott

- 400 gr gewürfelte Aprikosen
- 100 gr Butter
- 1 Vanilleschote

Aprikosensauce

- 500 gr pürierte Aprikosen
- 50 gr Zucker

- Für das Kompott die Aprikosen mit Butter und Vanille sautieren und beiseite stellen.
- Die Maisstärke in etwas Vollmilch ohne Klümpchen auflösen. Die restliche Milch, Vanille und Zucker langsam erhitzen, bis die Milch dampft.
- Die Maisstärke-Mischung einrühren und drei bis fünf Minuten lang ständig rühren, bis die Milch Blasen schlägt und zu dicken beginnt.
- Vom Herd nehmen und in eine Servierschüssel oder individuelle Schüsseln gießen, bis sie zur Hälfte gefüllt sind. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann mit Folie abdecken und kaltstellen.
- Für die Sauce, das Aprikosenpüree mit dem Zucker aufkochen.
- Zum Anrichten, das Aprikosenkompott in ein Glas füllen und mit der Muhalabiya-Mischung bedecken
- Mit Nüssen garnieren, mit der Aprikosensauce anrichten und gekühlt servieren.

MEDIENKONTAKT:

Marion Schön/ Franziska Naujokat/Rainer Fornauf

Presse- & Öffentlichkeitsarbeit

Global Communication Experts GmbH

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt

Tel. +49 69 - 17 53 71 - 062/ - 034 / - 022

Fax +49 69 - 17 53 71 - 063/ - 035 / - 023

E-Mail: Atlantis.ThePalm@gce-agency.com

Folgen Sie Atlantis, The Palm in den sozialen Medien:

Facebook: @AtlantisThePalm

Twitter: @Atlantis

Instagram: @AtlantisThePalm

Aquaventure: @aquaventuredubai #DifferentInWater

Restaurants: @SeafireSteakhouse @BreadStreetKitchenDubai @NobuDubai @OssianoDubai @HakkasanDxb

@WavehouseDubai @Whiterestaurantdubai



Über Atlantis The Palm, Dubai

Atlantis, The Palm war das erste Entertainmentresort in der Region und liegt im Zentrum des Halbmonds von The Palm, Jumeirah in Dubai. Das 46 Hektar umfassende Resort bietet seit seiner Eröffnung im September 2008 eine Vielzahl von Meeres- und Unterhaltungsattraktionen sowie eine 22 Hektar große Wasserlandschaft in einem der größten Wasserparks der Welt, dem Aquaventure Waterpark. Im Atlantis, The Palm befindet sich außerdem einer der größten Meereslebensräume der Welt mit über 65.000 Meerestieren in Lagunen und Aquarien, darunter das Lost Chambers Aquarium, ein Labyrinth aus Unterwasserkorridoren und Gängen, das Gäste mit auf eine Reise ins mystische Atlantis nimmt. Die Anlage des Aquaventure Waterpark umfasst Becken und Wasserlandschaften mit 23,5 Millionen Litern Süßwasser, die mit 105 aufregenden Wasserrutschen und Attraktionen, darunter mehrere weltrekordverdächtige Rutschen sowie einer 2,3 Kilometer langen Flussfahrt mit Flutwellen und Pools, Wasserfällen und Wildwasserladern aufwarten. Mit der Dolphin Bay verfügt das Resort über ein einmaliges Delfinschutz- und Bildungshabitat, und am Sea Lion Point erhalten Gäste die Gelegenheit, mehr über eines der freundlichsten Säugetiere der Welt zu erfahren. Atlantis, The Palm ist darüber hinaus auch als kulinarisches Top-Ziel in der Region bekannt und präsentiert seinen Gästen eine Sammlung von 35 weltberühmten Restaurants wie Bread Street Kitchen & Bar, Nobu, Hakkasan, Seafire Steakhouse & Bar und das preisgekrönte Unterwasserrestaurant Ossiano. Außerdem verfügt das Resort über eine große Auswahl an Luxusboutiquen und Geschäften sowie umfangreiche Tagungs- und Meetingeinrichtungen. Auch das Nachtleben im Atlantis, The Palm, ist lebendig, sei es im Entertainment-Restaurant Wavehouse oder im WHITE Beach & Restaurant, dem neuesten Beach Club des Resorts mit Infinity Pool und Blick auf die Skyline von Dubai.