

D I N N E R

BY h e s t o n b l u m e n t h a l

Der ultimative Story-Teller:

Dinner by Heston Blumenthal eröffnet im Atlantis The Royal

Das Restaurant „Dinner“ des Pioniers Heston Blumenthal OBE feiert die gastronomische Geschichte Großbritanniens mit hochmodernen und historisch inspirierten Gerichten.



Frankfurt, Dubai – 9. Mai 2023. Eines der weltweit interessantesten Restaurants, das „Dinner by Heston Blumenthal“, hat im Atlantis The Royal eröffnet, dem luxuriösesten Resort der Welt. Der einzigartige Ansatz von Heston Blumenthal und seine Faszination mit der gastronomischen Historie setzt sich auch im neuen Restaurant der Marke in Dubai fort.

Die Speisekarte des „Dinner“ ist inspiriert von den Aromen des historischen Großbritannien: von Rezepten aus dem 14. Jahrhundert, dem Theater der Tudor-Dinner und den Gerichten aus Alice im Wunderland. Das Restaurant bietet eine Reise durch die Kulinarik vergangener Zeiten, jeder Gang ist ein Erlebnis und Storytelling zum Essen. Heston Blumenthal ist fasziniert von der Geschichte der Gastronomie und arbeitete mit Lebensmittelhistorikern, der British Library und dem Team des Hampton Court Palace von König Heinrich VIII, um das sehr moderne Konzept des „Dinner by Heston Blumenthal“ zu entwickeln.

Das Restaurant bietet essbare Geschichte, Stories auf dem Teller. Es serviert hochmoderne Gerichte mit historischer Inspiration, die vom Mittelalter bis zum viktorianischen Zeitalter reicht. Arbeit und Liebe zum Detail stecken in jedem Gericht auf der Speisekarte. Meat Fruit, das auf den ersten Blick wie eine Mandarine aussieht, in Wirklichkeit aber ein kunstvoll getarntes Hühnerleberparfait ist, gilt als eines der ikonischsten Gerichte von „Dinner by Heston“. Es ist inspiriert von einem traditionellen mittelalterlichen Gericht namens Pome Dorres oder „Goldapfel“. „Dinner“ moderne Version des Gerichts besteht aus samtigem Hühnerleberparfait, das kunstvoll wie eine Mandarine gestaltet ist und mit Sauerteigbrot

D I N N E R

BY h e s t o n b l u m e n t h a l

serviert wird. Die Herstellung dieses speziellen Gerichts dauert mehrere Tage und erfordert die Arbeit von drei Köchen.

Der Salamagundy, „Dinners“ zeitgenössische Version eines Salatgerichts aus dem 17. Jahrhundert, besteht aus Schichten von geräuchertem konfiertem Hühnerfleisch, warmen Scheiben von Rinderknochenmark, eingelegten Walnüssen, geschmorten Schwarzwurzeln mit bitteren Blättern und wird mit frisch geriebenem Meerrettich abgerundet. Ein weiteres komplexes Gericht ist die *Powdered Duck Breast*. inspiriert von einem Rezept aus *The Modern Cook* von Charles Francatelli aus dem Jahr 1846. Dieses Gericht besteht aus sous vide gegarten Entenbrüsten, gepaart mit Entenherzen und eingelegten Kirschen, mit geschmortem Rotkohl und einem flüssigen Rotkohlgel. Das Wort „powdered“ ist ein alter Begriff für „gepökelt“, und der Küchenchef „pökelt“ die Ente zunächst mit Kräutern und Gewürzen, um dem Fleisch Würze zu verleihen.

Auch beim Dessert entführt „Dinner“ die Gäste auf eine historische Reise: Der Topsy Cake ist eine süße Entdeckung aus dem 19. Jahrhundert. Blumenthal kreierte einen federleichten Brioche-Kuchen, der mit Sauternes-Wein getränkt und mit Scheiben gerösteter Ananas serviert wird, die bis zu sechs Stunden lang langsam am Spieß gebraten wurden. Ein theatralisches Dessert ist der Liquid Nitrogen Ice Cream Trolley. Flüssigstickstoff-Eis wird auf einem Wagen am Tisch zubereitet und serviert. Inspiriert ist das Dessert von Agnes B. Marshall, einer Unternehmerin und Köchin aus dem 19. Jahrhunderts, die als „Königin der Eiskrem“ bekannt ist und als erste Flüssigstickstoff bei der Eiszubereitung einsetzte.

Das elegant eingerichtete Restaurant befindet sich im zweiten Stock des Atlantis The Royal und bietet über eine große Terrasse und raumhohe Fenster einen Blick auf die Skyblaze-Feuer- und Wasserfontänenshow. Das Storytelling setzt sich im Dekor fort: Gäste betreten das Restaurant durch einen holzgetäfelten Raum, der nach Weihrauch, Holzrauch und Leder duftet und in dem Tierskulpturen im viktorianischen Stil zu sehen sind. Wenn sich die Eingangstür schließt, öffnet sich eine verborgene automatische Schiebetür und gibt den Blick auf das Restaurant und die Showküche frei.

Der auffälligste Teil des Designs ist am Eingang des Restaurants zu sehen: Die Ananas-Rotisserie und die „Dinner Escapement“ Uhr. Diese Installation verleiht auch der Inneneinrichtung einen Hauch von Geschichte. Die zwei Meter hohe Uhr ist von den Uhrmachern von Greenwich und der königlichen Küche des Tudor England inspiriert. Das historische Flaschenzugsystem der Uhr treibt die Rotisserie in der Küche an, wo Ananas gegart werden. Ende des 19. Jahrhunderts galt die Ananas als Luxusgut, als exotisches Accessoire, das nur bei gesellschaftlichen Anlässen der reichsten Aristokraten auf den Tisch kam, wobei eine einzige Frucht Tausende von Pfund wert war.

D I N N E R

BY h e s t o n b l u m e n t h a l

Heston Blumenthal OBE kommentiert: „Unsere Gäste können gespannt auf das „Dinner Dubai“ sein. Obwohl es dem Dinner in London ähnelt, hat das Restaurant in Dubai etwas ganz Besonderes: Die riesige Ananas-Installation, die auf der einen Seite das magische Herzstück des Restaurants ist und gleichzeitig eine Funktion hat, indem sie die Rotisserie mit den Ananas dreht. Historisch gesehen waren diese Früchte unglaublich teuer, sie galten als Luxus... und so werden unsere Ananas für Abenteuer, Erkundung und Entdeckung stehen. Atlantis The Royal und Dubai sind die perfekten Orte für das Dinner außerhalb Londons. Mir gefällt die Idee der Gegenüberstellung von Altem und Neuem, historisch inspirierte Rezepte, die mit modernen Techniken neu interpretiert werden; so gibt es das Alte und das Neue, untergebracht in einem unglaublichen neuen Gebäude, Atlantis, am Meer in Dubai.“ Mehr Informationen erhalten Interessierte hier [Dinner by Heston Blumenthal | Michelin Star Cuisine | Atlantis The Royal](#)

Über Dinner von Heston Blumenthal

Dinner, eines der weltweit einzigartigsten und aufregendsten Restaurants, ist die Idee des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Starkochs Heston Blumenthal OBE, der weltweit als einer der fortschrittlichsten Köche seiner Zeit gefeiert wird. Die Speisekarte, die ein entspanntes und informelles Esserlebnis bietet, ist eine Neuinterpretation der gastronomischen Vergangenheit Großbritanniens, mit Gerichten, die historische Daten tragen und bis ins 14. Jahrhundert zurückreichen. Alle Gerichte werden von einer eklektischen Auswahl an Weinen aus aller Welt begleitet, und eine lebhaft Cocktaillbar bietet eine maßgeschneiderte Auswahl an Getränken, Destillationen und Aufgüssen. Erlebnisastronomie vom Feinsten.

Über Atlantis The Royal

Das neue Wahrzeichen Dubais, Atlantis The Royal, setzt neue Maßstäbe in der Luxushotellerie. Entworfen von den weltweit führenden Designern, Architekten und Künstlern, zielt diese Destination darauf, die Grenzen der Vorstellungskraft zu sprengen. Für die Gäste stehen im Atlantis The Royal 795 elegante Zimmer, Suiten und Signature Penthouses bereit. Alle Zimmer bieten einen atemberaubenden Blick auf die Skyline von Dubai und das Arabische Meer und 44 Zimmer verfügen über private Infinity-Pools. Gäste schwimmen in den Sky Pools zwischen den Wolken, lassen sich von feuerspeienden Springbrunnen faszinieren oder speisen in einem der vielen Sternekoch-Restaurants, die weltweit einmalig sind. Atlantis The Royal verspricht eine Reise des Unmöglichen, mit kunstvollen Meisterwerken, ikonischer Unterhaltung und wunderschöner Handwerkskunst auf Schritt und Tritt, wobei der Service auf höchstem Niveau neue Maßstäbe setzt.