



MEDIENINFO

Juli 2023

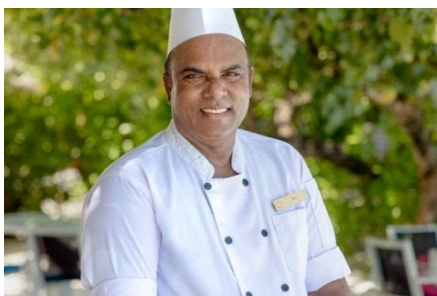
Den Geschmack der Malediven auf der Zunge

Gerichte und Cocktails der Sun Siyam Resorts bringen Sommerstimmung - auch zu Hause

Neu-Isenburg – 18. Juli 2023. Was weckt mehr Sehnsucht nach Urlaub oder sorgt für seelige Erinnerungen daran als köstliches Essen und Trinken? Um auch zu Hause von den Malediven zu träumern im Folgenden die Rezepte zu drei typisch maledivischen Fischgerichten und zwei Cocktails zum Nachmachen und Träumen

Auch wenn es natürlich direkt in den Resorts am besten schmeckt. So wie der gegrillte Fisch (Fihunu Mas) oder das Boashi Hikikoh, zubereitet von Chef Ahmed Ali auf Sun Siyam Vilu Reef oder das Fisch-Curry von Chef Ashan Madusanka im Islander's Grill, einem der 14 Restaurants (und Bars) auf Sun Siyam Iru Fushi.

Die Fische, die für diese Gerichte verwendet werden, kommen, mit der Rute geangelt, direkt von den Fischern, die auf den Nachbarinseln leben und von den Sun Siyam Resorts auch im Rahmen von Sun Siyam Cares, dem nachhaltigen Engagement für die Menschen und die Gemeinschaft der Malediven, unterstützt werden. Auch die Kokosnüsse, die Pandan-Blätter (der immergrüne Palme mit vanillig, nussigem Geschmack) sowie die meisten verwendeten Gewürze werden direkt auf den zu den Sun Siyam Resorts gehörigen Farm Islands angepflanzt und geerntet. Und sind auch die Grundzutaten für köstliche Cocktail- Kreationen von Sommelier und Beverage Manager Kusal Ashen aus der „No Mistake Bar“ auf Sun Siyam Iru Fushi.



I. n. r. Chef Ahmed Ali (Sun Siyam Vilu Reef, Fisch Curry auf Iru Fushi, Chef Ashan Madusanka (Sun Siyam Iru Fushi © Sun Siyam Resorts mehr Bilder, siehe unten

Die traditionelle Küche der Malediven ist sehr einfach, da die heimischen Ressourcen begrenzt sind und vieles importiert werden muss. Hauptzutat vieler einheimischer Gerichte ist deshalb Fisch, sowie Kokosnuss und Reis. Die Küche ist wie das Land selbst ein Schmelztigel verschiedener Kulturen, mit Einflüssen insbesondere aus Sri Lanka, Indien und Arabien.

Chef Ahmed Ali, gebürtiger Malediver, liebt die Küche seines Heimatlandes. Er begann im Alter von 12 Jahren zu kochen (für seine Eltern) und steht seit mittlerweile fast 38 Jahren an Profi-Herden verschiedener Luxus-Resorts, seit über zwei Jahren an denen der Restaurants auf Sun Siyam Vilu Reef. „Natürlich schmecken die frischen Fische hier besonders gut. Aber ich liebe auch die Kombination unserer Gewürze. Für meine Gerichte verwende ich meist eine Kombination aus getrocknetem Chili, Knoblauch und Rampa Blättern (der einheimische Name von Pandan). Und natürlich ist auch mein Lieblingsgericht ein Fischgericht: „Kandu Kukulhu, ein Maledivischer Thunfisch-Curry!“

Kochkurse vor Ort

Am besten gelingt ein Gericht, wenn man es schon einmal live mit einem Profi gekocht hat. Die Gäste auf Sun Siyam Iru Fushi können das in kleinen Kursen Schritt für Schritt erlernen. Auch hier stammen die meisten Zutaten von den Farm Islands, die die Gäste auch selbst auf einem Ausflug besuchen können. Höhepunkt jedes Kochkurses ist natürlich das gemeinsame Genießen am Ende. Fürs Nachkochen zu Hause muss man einfach ganz viele Gewürze mit ins Gepäck nehmen. Für die Küche zu Hause können auch heimische oder zumindest europäische Fische verwendet werden, um den Nachhaltigkeitsgedanken nicht zu vernachlässigen.

Fihunu Mas (Maledivischer Grillfisch)

Für 3-4 Personen

Zutaten

je nach Größe 1-2 Riff-Fische (hier am besten Dorade)

3 Knoblauchzehen, klein gehackt

100 Gramm getrockneter, roter Chili, klein gehackt

1 große Zwiebel, klein gehackt

ca. 60 g reife Mango, in kleine Würfel geschnitten

2 scharfe Chilischoten, klein gehackt

½ TL gemahlener Kreuzkümmel

½ TL schwarze Pfefferkörner, gemörsert

2 Bündel Curry-Blätter, gezupft

2 Limonen

Wasser, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mischen Sie in einer Schale Chili, Zwiebel, Kreuzkümmel, Maledivischen Chili, Curry Blätter, schwarzen Pfeffer, Knoblauch, Mango und schmecken alles mit Salz und Pfeffer ab. Geben Sie ein bisschen Wasser dazu, so dass eine Marinade entsteht.

Marinieren Sie dann die Fische damit. Grillen Sie sie zunächst auf einer Seite, geben Sie dann Zitronensaft auf beide Seiten und grillen die Fische auf der anderen Seite weiter.

Besonders schön sieht das natürlich aus, wenn Sie Blüten und Blätter zur Dekoration verwenden.

Als Beilage eignen sich Brot, Reis oder das indische Fladenbrot Roti.

Boashi Hikikoh

Für ca. 3 Personen

Zutaten

1 Boashi (Bananen Blüte)

100 g getrockneter Thunfisch

1 bis 3 Knoblauchzehen, sehr klein gehackt

Salz

Curry Blätter

100 ml Öl

4 Pandan Blätter, in etwa 8 cm lange feine Streifen geschnitten

8 scharfe rote Chilischoten

3 Zwiebeln, in Streifen geschnitten

Zubereitung

Schneiden Sie die Bananenblüte in dünne Streifen. Legen Sie sie dann in eine große Schüssel und geben Salz dazu. Vermischen sie die Streifen und das Salz gut lassen es dann für Minuten stehen. Geben Sie dann das Wasser dazu und lassen die die Mischung nochmal 15 Minuten ruhen.

Anschließend geben Sie alles in ein Sieb und lassen das Wasser ablaufen.

Erhitzen Sie das Öl ein einer Großen Pfanne und geben die Zwiebel, die Curry Blätter und die roten Chili dazu. Braten sie dies so lange an, bis die Zwiebeln weich und leicht gebräunt werden.

Geben Sie dann die Bananenblütenstreifen und den getrockneten Thunfisch dazu und vermischen alles.

Lassen Sie alles auf mittlerer Hitze kochen, bis die Bananenblütenstreifen weich sind.

Schön sieht das auch aus, wenn Sie es in großen Bananenblättern anrichten

Kandukukulhu (Maledivisches Fischcurry)

Übersetzt heißt dieses Gericht übrigens: Hühnercurry des Meeres

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Riff-Fisch (auch hier bietet sich wieder Dorade oder ein anderer Fisch mit festem Fleisch an), in Würfel geschnitten

200 g Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

10 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

30 g grüner Chilischoten, gehackt

20 g Curry Blätter

20 g Pandan

200 g Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

5 Stück Kardamon

3 Oliven

10 g Kurkumapulver

200 g Currypulver

10 g Chili Pulver

400 ml Wasser

200 ml Kokosnussmilch

3 TL Öl

Zubereitung:

Erhitzen Sie in einer Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch etwa 3-5 Minuten (beide sollen nur Farbe annehmen, nicht braun werden) . Geben Sie dann die Curry Blätter, die Pandan Blätter, die Oliven und den Kardamon dazu und lassen alles weitere 2 Minuten angehen. Dann geben Sie die Tomaten, den grünen Chili, das Kurkumapulver und das Chilipulver dazu. Geben Sie dann das Wasser in die Pfanne und bringen alles zum Kochen. Sobald das Wasser kocht, geben Sie den Fisch und die Kokosnussmilch in die Pfanne, legen einen Deckel darauf und lassen alles bei mittlerer Hitze etwa 7-10 Minuten weiter schmoren.

Zum Servieren geben Sie das Curry in Suppenteller oder Bowls. Am besten passt Reis dazu.

Cocktails zum Träumen

Kusal Ashen, Sommelier, Food & Beverage Manager, Barchef – mit der Eröffnung der „No Mistake Bar“ auf Sun Siyam Iru Fushi hat er ein ganz neues Genusserlebnis geschaffen. Die Bar konzentriert sich auf spezielle Cocktails, die von der maledivischen Kultur geprägt sind und deren Zutaten zum Teil vor Ort bezogen werden, um die Nachhaltigkeitspraktiken des Resorts zu unterstützen.

Der Faanooz

(Weißer Rum mit Zimt, dunkler Rum, flambierte Ananas und Selleriesaft, Zitrusfrüchte und Bananen-Oleo-Saccharum, und Passions-Coulis)

Der Faanooz (Laterne) ist eine verlockende Mischung einzigartiger Aromen, die die Geschmacksnerven auf direktem Weg in tropische Paradiese führen. Die Basis besteht aus weißem Zimt-Rum, der dem Getränk eine warme und aromatische Note verleiht. Die in dunklem Rum flambierte Ananas und der Selleriesaft verleihen dem Drink eine rauchige Süße und eine erfrischende Note, während die Zitrusfrucht und die Banane Oleo Saccharum einen pikanten und fruchtigen Unterton in die Mischung bringen. Der Cocktail wird elegant in einem Laternenglas serviert, das seine leuchtenden Farben und seine einladende Präsentation zur Geltung bringt. Abgerundet wird er durch einen Schuss Passions-Coulis für die spritzige Abrundung.

Der Kuhli "Mary is here" (alkoholfrei)

(Saft aus gerösteten Tomaten und Paprika, Amaretti (alkoholfreier Amaretto), Wasser aus gewaschenem getrocknetem Fisch, Kokosnusswasser, maledivischer Chili, süß-saure Mischung, getrocknete Kokosnuss)

Der Kulhi Mocktail ist eine köstliche Mischung einzigartiger Aromen. Er beginnt mit einer Basis aus gerösteten Tomaten und Paprikasaft, die ihm eine reichhaltige und rauchige Essenz verleihen. Um einen Hauch von Süße hinzuzufügen, wird Amaretti, ein alkoholfreier Amaretto-Ersatz, in die Mischung gegeben. Für eine unverwechselbare maledivische Note wird das Wasser von gewaschenem getrocknetem Fisch, der für seine herzhaften Untertöne bekannt ist, sorgfältig eingearbeitet und verleiht ihm einen subtilen Umami-Geschmack. Um den erfrischenden Charakter zu verstärken, wird Kokosnusswasser hinzugefügt, das eine tropische Essenz liefert, die die anderen Zutaten perfekt ergänzt. Ein Hauch von maledivischem Chili bringt angenehme Schärfe. Eine Garnierung aus getrockneten Kokosnüssen verleiht dem Kulhi-Mocktail eine angenehme Textur und einen Hauch von Nussigkeit.

Wunderbare Rezepte, nachhaltige Konzepte mit maledivischen Zutaten machen Appetit auf Sommer – der natürlich auf den Malediven auch im europäischen Winter zu finden ist. Um mehr über die Sun Siyam Resorts zu erfahren, besuchen Sie www.sunsiyam.com oder folgen Sie den Resorts auf Facebook, Instagram oder folgen Sie den Resorts auf Facebook, Instagram oder Twitter.

Die **Pressemitteilung mit allen Rezepten zum Download und passendes Bildmaterial**

finden Sie auf der Website von noble kommunikation [hier](#)

ÜBER SUN SIYAM RESORTS

Seit der Eröffnung des ersten Resorts auf den Malediven (Sun Siyam Vilu Reef) im Jahr 1998 ist das Portfolio der Sun Siyam Resorts auf sechs luxuriöse Privatinseln angewachsen und hat im Oktober 2021 die Eröffnung seines jüngsten Mitglieds - Siyam World – gefeiert.

Die Resort-Kollektion umfasst ein 4-Sterne-Resort (Sun Siyam Olhuveli) und vier 5-Sterne-Resorts (Sun Siyam Iru Fushi, Sun Siyam Iru Veli, Sun Siyam Vilu Reef und Siyam World) auf den Malediven sowie ein Boutique-Strandresort an der Ostküste von Sri Lanka (Sun Siyam Pasikudah).

Jedes Resort präsentiert seine idyllische Lage und seinen Charakter durch ein maßgeschneidertes Programm von Insel- und Unterwassererlebnissen, von wechselnden Aufenthalten internationaler Köche bis hin zu Meeresabenteuern.

Im Besitz und unter der Leitung der Sun Siyam Group - einem 1990 gegründeten Privatunternehmen - spiegeln die Resorts die legendäre maledivische Gastfreundschaft und den visionären Eigentümer und Geschäftsführer der Gruppe, Ahmed Siyam Mohamed, wider.

PRESSEKONTAKT sowie die Organisation von Pressereisen und Interview-Anfragen

noble kommunikation GmbH

Stephanie Bräuer

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Tel.: +49 (0)17110513806

E-Mail: sbraeuer@noblekom.de

