



In Dubai durch Marokko reisen

NEU: „Flavours of Morocco“ – Chefköchin Naima Moussaoui entführt Foodies im Restaurant „Tagine“ des One&Only Royal Mirage zu einer Degustationsreise quer durch Marokko

München / Dubai, 10. August 2023 – Von Fès-Meknès über Casablanca bis Marrakesch – und das alles, ohne den Tisch zu verlassen? Chefköchin Naima Moussaoui holt den Geschmack Marokkos nach Dubai: Im Restaurant „Tagine“ des One&Only Royal Mirage reisen Gourmets im Rahmen der kulinarischen Tour „Flavours of Morocco“ durch das nordafrikanische Land. Inspiriert von den verschiedenen traditionellen Küchen hat Moussaoui eine Reihe von Degustationsmenüs zusammengestellt, die jede Woche wechseln und jeweils in eine andere marokkanische Region entführen. Dies beweist einmal mehr, dass Dubai als Foodie-Destination weiter neue Maßstäbe setzt und die besten Küchen der Welt in einer Stadt vereint.

Kunstvolles marokkanisches Medley

Tadelakt, Wandteppiche und Laternen, umhüllt von wärmenden Düften wie Zimt, Safran und Muskatnuss: „Tagine“ fängt die marokkanische Atmosphäre mit mehr als nur authentisch marokkanischen Antiquitäten ein – begleitet von Oud-Musik reisen hier nicht nur die Geschmacksknospen, sondern auch die Ohren nach Marokko. Foodies sitzen im Restaurant „Tagine“ in kleinen Nischen im Majlis-Stil und genießen Couscous, Kebab oder „Meghoui“, gebratene Lammschulter mit frischer Minze, Safranreis und zerstoßenen Mandeln. Und natürlich ist kein marokkanisches Festmahl komplett ohne eine traditionelle, langsam gegarte Tagine – ein saftiges Schmorgericht, das durch verschiedene Couscous-Kreationen ergänzt wird.

Naima Moussaoui: Eine Köchin mit Herz, Theatralik und Würze

„Es ist, als würde ich für meine Familie kochen“, so Moussaoui. All ihre Rezepte sind Gerichte, die sie so auch zu Hause für ihre Liebsten kochen würde und alle Rezepte wurden von Generation zu

One&Only

Generation weitergegeben. Besonders stolz ist sie auf den Couscous, der zwei Stunden lang langsam über Dampf gegart wird. Sie wünscht sich, dass sich Gäste im „Tagine“ zu Hause fühlen: „Es geht darum, zum Authentischen, zum Original zurückzukehren. Es ist schmackhafter und besser.“ Ihre Degustationsmenüs sind daher nicht nur von der marokkanischen Küche inspiriert, sondern auch von den Traditionen des marokkanischen Lebens: Die beiden typischen Gerichte ihrer aktuellen Speisekarte stammen beispielsweise von marokkanischen Hochzeiten und sind traditionelle, festliche Gerichte, die zu solchen Anlässen serviert werden. Fun Fact: Moussaoui sprach kein Wort Englisch, als sie als Köchin begann. Aber letztendlich ist sie überzeugt: Sprache spielt keine Rolle, denn die einzige Sprache, die zählt, sind die Gefühle und Emotionen in ihrem Essen sowie ihre innige Liebe zu ihrem Heimatland und seinen Traditionen.

So schmeckt der Sommer: Signature Recipe „Chicken Tagine Makful“

Durch die Kombination von pikanter Zitrone, erdigen Gewürzen und duftenden marokkanischen Aromen fängt Moussaouis charakteristisches Gericht, „Chicken Tagine Makful“, den Geschmack des Sommers ein. Das Rezept finden Sie [hier](#).

Mehr Informationen finden Sie zudem unter www.oneandonlyresorts.com/royal-mirage.

Über One&Only Resorts

One&Only wurde für den Luxusmarkt geschaffen und steht als ultimatives Markenzeichen für Exzellenz. Jedes der preisgekrönten Resorts befindet sich an einem der außergewöhnlichsten Orte der Welt. Der unverwechselbare Stil der One&Only Resorts spiegelt die lokale Kultur, Gastfreundschaft und Lebensfreude wider. Zur Kollektion gehören One&Only Reethi Rah auf den Malediven, One&Only Le Saint Géran auf Mauritius, One&Only Royal Mirage und One&Only The Palm in Dubai, One&Only Palmilla und One&Only Mandarin in Mexiko, One&Only Cape Town in Südafrika, Emirates One&Only Wolgan Valley in den Blue Mountains in Australien, One&Only Desaru Coast in Malaysia, One&Only Nyungwe House und One&Only Gorilla's Nest in Ruanda sowie das kürzlich eröffnete One&Only Portonovi in Montenegro. One&Only Kéa Island und One&Only Aesthesis in Griechenland, One&Only One Za'abeel in Dubai sowie One&Only Private Homes in aller Welt sind zudem in Planung.

Die Bildrechte liegen bei One&Only. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von One&Only verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Carolin Schwager
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 18
carolin@segara.de
www.segara.de