



# KOKOS UND WEG!

Die schönsten Kurumba  
Kokosnussrezepte

Kurumba  
MALDIVES



Kurumba  
Bisous de Coco

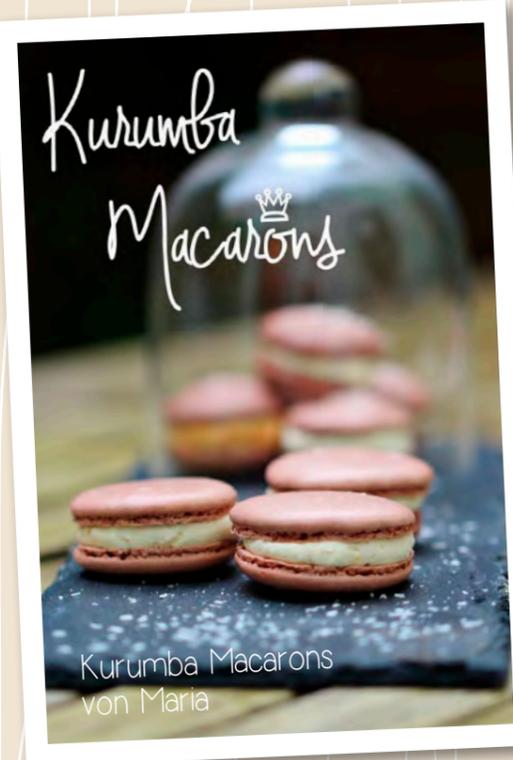
Kurumba Bisous de Coco  
von Canan



Salmon Kurumba  
dream - Lachs  
mit Spinat  
und  
Nudeln  
von  
Viviane



Kurumba Dream Milchreis  
von Nadine



Kurumba  
Macarons

Kurumba Macarons  
von Maria



Kokos Kaiserschmarrn  
mit Mangos  
von Jeanny

Alle Einsendungen unter:  
[pinterest.com/zuckerzimtlebe/kurumba-maldives-eure-kokosnussrezepte](https://www.pinterest.com/zuckerzimtlebe/kurumba-maldives-eure-kokosnussrezepte)

# KOKOS UND WEG?

Auf der maledivischen Insel Kurumba wird jeder Gast mit einem frischen Kokosnussorbet begrüßt, denn die Kokosnusspalme gab der Insel ihren Namen. Auch in der maledivischen Küche des Resorts findet die Kokosnuss einen vielfältigen Einsatz. Was läge da näher, als das Kurumba Feeling auch zu uns zu holen?

So rief Kurumba Maldives alle Kochbegeisterten auf, das leckerste Kokosnussrezept zu kreieren. Der Gewinn: Eine Woche Traumurlaub zu zweit mit Halbpension. Und um so richtig zu entspannen, dazu noch eine maledivische Kokosnussmassage im Veli Spa des Resorts und ein Dinner im Ocean Grill Restaurant. Wert des Gewinns: über 4.500 Euro.

Insgesamt kreierten 324 Teilnehmer leckere Kokosnussrezepte, die alle den Namen des Resorts Kurumba trugen. Ob süße Kuchen und Desserts, frische Getränke oder aromatische Hauptgerichte – die Rezepte zeigen, wie vielseitig Kokos ist! Die Fotos der bunten Kreationen wurden auf einem Pinterest Board gesammelt. Die Bilder machen richtig Lust aufs Nachkochen und die geballte Ladung Kokos ordentlich Appetit.

Für die Jury hieß es dann die Qual der Wahl, denn es fiel nicht leicht, den Gewinner zu küren – bei den vielen tollen Rezepten! Zuerst traf Ross Chapman, Chefkoch des Kurumba Maldives Resort, eine Vorauswahl seiner Lieblinge, dann rückte die Jury an: Die drei Foodblogger Jeanny von Zucker, Zimt und Liebe, Mel Buml von Gourmet Guerilla und Kevin Ilse von The Stepford Husband prüften alle Rezepte auf Besonderheit, Geschmack und Ästhetik und waren dabei ganz in ihrem Element.

Und hier ist das Ergebnis: In diesem E-Book werden die zehn schönsten Rezepte präsentiert. Den Aufenthalt auf Kurumba konnte leider nur eine/-r der fleißigen Koch- und Bäckermeister/-innen gewinnen. Das Kurumba Maldives Resort und die Jury bedanken sich herzlich bei allen, die mitgemacht haben, und gratulieren Thalie Fee zu ihrem Gewinn.

Kurumbas Chefkoch

# Ross Chapman

„Die ganze Insel ist ein kulinarisches Abenteuer!“



Kurumba Maldives liegt auf einer tropischen Insel im Nord-Malé-Atoll – nur angenehme zehn Bootsminuten vom Flughafen entfernt. Kurumba war das erste private Resort der Malediven. Schatten spendende Kokospalmen gaben der Insel ihren Namen. Üppige tropische Gärten, feine weiße Sandstrände und ein farbenprächtiges Hausriff machen dieses klassische maledivische Fünf-Sterne-Resort aus. Dabei verwöhnen acht Restaurants und drei Bars Kurumbas Gäste mit einem unvergleichlichen Angebot an kulinarischen Erlebnissen.

Wir haben Kurumbas Chefkoch Ross Chapman zum Thema Essen auf Kurumba befragt und wollten wissen, wie wichtig Kulinarik für Kurumba ist: „Die Gäste in unserem Resort möchten sich eine Auszeit gönnen. Sie lassen sich bei uns verwöhnen und genießen Köstlichkeiten höchster Qualität. Das ist für uns ein Thema, dem wir uns mit Herzblut widmen!“



Stolz erzählt er, wie man auf Kurumba speist: „Die ganze Insel ist ein einziges kulinarisches Abenteuer, da sich die verschiedenen Spezialitätenrestaurants auf der gesamten Insel verteilen. Vom vielfältigen Frühstücksbuffet über einen leichten mediterranen Lunch bis zum maledivischen Dinner: unsere Gäste können hier zu jeder Zeit ihre Lieblingsgerichte genießen.“

Was auf den Tisch kommt, hat uns natürlich auch brennend interessiert. Chapman hat es uns verraten: „Authentische Aromen, saftige Burger, frisches Sashimi, herzhaft italienische Gerichte und nordindische Gewürze. Das sorgt für Abwechslung!“

Aber was sagt der Kurumba Chefkoch als Profi eigentlich zu den vielen Gewinnspielteilnehmern? Er strahlt: „Die tollen, kreativen Rezeptideen spiegeln genau diese Vielfalt wider. Das hat mich persönlich besonders gefreut. Es ist fantastisch, dass wir durch dieses Kochbuch nun die Möglichkeit haben, unsere Favoriten zu teilen. Und dass durch ‚Kokos und weg‘ ein glücklicher Gewinner auch noch die Chance bekommt, sich selbst vom Ambiente und der einzigartigen Kulinarik auf Kurumba zu überzeugen.“



Das finden wir natürlich auch! Und fragen ihn noch, ob es schwer war, eine Vorauswahl zu treffen: „Essen ist meine Leidenschaft. Daher beschäftigte ich mich natürlich gerne mit den Rezepten. Aber ja, ich war schon überwältigt von den unglaublich vielen Einsendungen. Und dass es scheinbar viele Gleichgesinnte in Deutschland gibt, die sich mit ihren eigenen Rezepten so intensiv mit Kurumba und den Malediven auseinandergesetzt haben! Daher habe ich mir die Entscheidung auch nicht leicht gemacht. Bei der Auswahl habe ich danach geschaut, welche Gerichte einen Bezug zu Kurumbas kulinarischem Angebot haben. Die Speisen sollten zu unserer Einstellung und zum Ambiente passen und die

Rezepte der jetzigen Finalisten könnten ebenso gut auf Kurumba serviert werden. Auch im Namen von Kurumba möchte ich daher noch einmal allen Teilnehmern ganz herzlich für ihre Kreativität danken!“





# DIE JURY

des KURUMBA Gewinnspiels  
KOKOS UND WEG!

## Jeanny von Zuckerzimtundliebe

„Einfach mal raus aus dem Alltag, Schuhe aus, Strandkleidchen oder kurze Hose an, feinen Sand zwischen den Zehen spüren. Dazu türkisfarbener, warmer Ozean, viele bunte Fische, samtweiche Strände, eine kleine Kokosmassage zwischen-durch, mit dem Jetski zu einsamen Sandbänken, den Delfinen zuwinken und dazu Erfrischendes aus der gerade erst aufgeschlagenen Kokosnuss.“

Lange Zeit war dies auch für mich ein großer Traum, der sich letztes Jahr erfüllen durfte. Ich war voller Freude, dass ich das einem meiner lieben Leser mit dem ‚Kokos und weg‘-Gewinnspiel auch ermöglichen darf.

So viele wundervolle Kokosrezepte erreichten mich, von Herzhaftem bis Süßem, Hauptgänge, Desserts, Frühstücksideen. Knabbereien, Snacks und Salate! Oft saß ich nachts vor dem Rechner, um die eingegangenen Bilder und Rezepte zu sichten und das Wasser lief mir im Mund zusammen. Viele der Rezepte werde ich selber bestimmt bald ausprobieren.

Der Gewinnerin Talie Fee wünsche ich eine bezaubernde Zeit im Kurumba Paradies. Erhol Dich gut und sauge dieses wundervolle Fleckchen Erde in Dir auf!“

Jessica Preuhs for sisterMAG



## Kevin Ilse von The Stepford Husband

„Ey Kurumba, das war eine schwere Entscheidung! Es ist immer wieder toll, so viele Rezepte zu lesen, die mit so viel Liebe und Kreativität komponiert wurden!“



## Mel Buml von Gourmet Guerilla

„Ich bin ganz von den Socken, wie viele unglaublich leckere, spannende und vielfältige Rezepte bei Kokos und weg! eingereicht wurden. Besonders doll freue ich mich über die herzhaften Gerichte – da werde ich in der nächsten Zeit unbedingt einige nachkochen müssen (und in Gedanken auf den Malediven sein). Vielen, vielen Dank, an alle, die mitgemacht und ihre Fantasie und Kreativität mit uns geteilt haben.“

# Berrycrown Kurumba Biscuit

## ZUTATEN

### FÜR DEN BISCUIT

6 Eier  
150 g Zucker  
180 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
30 g Zucker

### FÜR DIE KOKOSCREME

250 g Quark 40 %  
50 g Kokosmilch (der etwas  
festere Bestandteil aus der Dose)  
300 g Sahne  
150 g gemischte Beeren

### FÜR DAS BEERENKRÖNCHEN

250 g gemischte Beeren nach  
Wahl  
50 g Gelierzucker 2:1

von Talie Fee

## ZUBEREITUNG

1. Die Beeren waschen und von den Stielen lösen. Den größten Teil davon in einem Topf 5 Minuten mit dem Gelierzucker köcheln lassen. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen. Ein paar Beeren für die Dekoration aufbewahren.
2. Man kann natürlich auch nur frische Beeren oben drauf legen. Allerdings wird es dann ziemlich sauer.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
5. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 150 g Zucker und dem Salz schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben.
6. Die Eiweiße mit 30 g Zucker steif schlagen und unter die Teigmasse heben.
7. Den Teig auf das Backblech streichen und auf der untersten Schiene 20-30 Minuten backen. Dafür nur Ober-/Unterhitze verwenden, sonst wird der Biscuit zu trocken.
8. Nach dem Backen auf ein feuchtes, gezuckertes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier entfernen.
9. Den Quark und die Kokosmilch gründlich verrühren und dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in zwei Portionen aufteilen. In eine davon eine Handvoll zerdrückte Beeren mischen.
10. Den Biscuit der Länge nach halbieren und beide Streifen mit Kokosbeerencreme bestreichen. Dann mit ein paar Beeren bestreuen. Den ersten Streifen der Länge nach vorsichtig aufrollen, auf den zweiten legen und ebenfalls aufrollen.
11. Die Rolle aufrecht auf eine Kuchenplatte stellen.
12. Dann großzügig mit der Kokoscreme ohne Beeren rundherum bestreichen. Dann das Beerenkompott darübergeben und mit frischen Beeren verzieren.
13. Und dann noch ganz viel Beerensoße (entsteht beim Kompott) darübergießen und mit den Händen essen. Wie Pippi Langstrumpf. Das wollte ich schon immer mal machen.



# Fragrant Kurumba Curry mit Thunfisch, Papaya und Kokos

## ZUTATEN

500 g Thunfisch in Sashimi-Qualität  
300 ml Kokosmilch  
1 große Papaya, am besten Flugpapaya  
400 g Kirschtomaten  
1,5 - 2 Esslöffel rote Panang-Currypaste,  
je nach Schärfe-Empfinden  
2-3 Esslöffel Fischsauce  
4 Kaffir-Limettenblätter  
1 Stängel Zitronengras  
1 Esslöffel gehackter Koriander  
1 Esslöffel gehacktes Thai-Basilikum  
1 Teelöffel Sesamöl  
Saft einer Limette  
etwas brauner Zucker

von Cornelia

## ZUBEREITUNG

1. Schneidet den Thunfisch in Würfel von etwa 3 cm Kantenlänge.
2. Überbrüht die Kirschtomaten mit kochendem Wasser, lasst sie etwa 15-20 Sekunden darin liegen und schreckt sie dann in Eiswasser ab. Dann die Kirschtomaten ausziehen. Vulgo: Die Schale abpulen.
3. Halbiert die Papaya und schabt die Kerne mit einem Löffel heraus. Jetzt stecht ihr aus der einen Hälfte mit einem Parisienne-Löffel (Neudeutsch für: Kugelausstecher) kleine Papayakugeln aus. Kleinschneiden ginge natürlich auch. Aber wir sind ja hier bei einem Gewinnspiel und da wird mit allen Tricks gearbeitet, jawollja. Die andere Papaya-Hälfte wandert in den Mixer und wird zusammen mit einem Schluck Wasser püriert. Es sollten jetzt etwa 300 ml Papaya-Püree sein.
4. Erhitzt das Sesamöl im Wok, gebt die Currypaste dazu und bratet sie an, bis sie duftet. Mit der Kokosmilch ablöschen. Jetzt wandern in den Wok: das Papayapüree, die Fischsauce, die Kaffir-Limettenblätter, das angequetschte Zitronengras. Aufkochen und ein paar Minütchen vor sich hin simmern lassen.
5. Reduziert die Hitze und gebt die Tomaten und die Papayabällchen dazu. Zu guter Letzt wandert nun der Thunfisch ins Curry. Er soll innen roh bleiben - also nur so lange im Curry ziehen lassen, bis er sich außen verfärbt hat.
6. Fischt die Kaffir-Limettenblätter und das Zitronengras heraus und schmeckt das Curry mit Limettensaft, Fischsauce und vielleicht etwas braunem Zucker ab. Zu guter Letzt üppig mit Thai-Basilikum und Koriander bestreuen. Und ein bisschen an die Malediven denken.



# JayBee's Color Splash: Kurumba Cocos Sunrise Cake

von Jule

## ZUTATEN

Eine Stange Butterkekse  
50 g Amarettkekse (die, die es zum Chino immer dazu gibt)  
50-80 g geschmolzene Butter  
500 g Frischkäse  
500 g Speisequark  
3-5 EL brauner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Kokosmilch  
Kokosfruchtfleisch  
(also eine Kokosnuss)  
2-3 EL Holunderblütensirup  
2 Packungen Gelatinepulver  
eine gute Handvoll Erdbeeren (püriert)  
eine halbe Mango oder  
gelbe Lebensmittelfarbe  
1 Packung farblosen Tortenguss

## ZUBEREITUNG

Für den Teig die Butterkekse und die Chinokexse so fein wie nur irgendmöglich zerbröseln. Butter währenddessen schmelzen und dann zu den Krümeln dazugeben und mischen. Da wir etwas Kokosmilch brauchen und ich natürlich so frische wie möglich haben wollte, muss die Kokosnuss geknackt werden.

Viel Erfolg dabei! Julia und ich haben uns mit Schraubenzieher und Hammer bewaffnet und erst einmal Löcher reingehauen, damit wir die Milch rausbekamen. 2 EL dieser mit in den Boden, dann könnt ihr die Nuss zerschlagen, um das Fleisch rauszukratzen und etwas davon trocknen zu lassen, oder ihr kauft Kokosraspeln.

Wer jetzt nicht solche tollen kleinen Backformringe zu Hause hat (wie ich) kann als Alternative Folie nehmen. Diese feste Folie, wo man damals Sachen für den Overheadprojektor (Polylux) raufgedruckt hat. Einfach in Streifen schneiden, einen Ring formen und mit Kreppband oder Ähnlichem zusammenkleben. Nehmt am besten ein Brett und bespannt dieses mit Backpapier und setzt dort eure Ringe drauf (ich hab 12 Stück rausbekommen mit den Materialien) und nehmt euch einen Löffel, den ihr biegen könnt. Nun könnt ihr schon mal den Boden in die Ringe füllen und mit dem gebogenen Löffel diesen so fest wie möglich andrücken.

Den Frischkäse und den Quark mit einem Handrührgerät vermischen. Kokosmilch, Holunderblütensirup, Kokosfleisch, braunen Zucker, Vanillezucker und die Pulvergelatine dazu und auf höchster Stufe 3 Minuten schlagen. Dann die Masse auf den Boden geben, so gut 3-4 Zentimeter dick. Mit dem gebogenen Löffel könnt ihr diese oben nun glatt streichen.

Mango und Erdbeeren einzeln pürieren und den Tortenguss laut Anleitung zubereiten. Den klaren Tortenguss dann halbieren und Mango- und Erdbeerpüree dazugeben. Passt auf: es darf nicht zu flüssig werden. Alles dann immer Halb und Halb auf die Creme. Oben drauf könnt ihr nun noch ein paar Kokosraspeln geben. Ich empfehle frische Erdbeeren, am besten aus dem Garten (ich habe meine aus Opas Garten :D ... die, die mein Neffe mir gnädigerweise übrig gelassen hat). Alles dann für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank. Wer es richtig eisgekühlt genießen mag, kann es auch in den Tiefkühler packen, schmeckt auch sehr gut. Beides ist für warmes Wetter perfekt geeignet.



# Miss Kurumba

Mangomousse auf Kokoskuchen in Hibiskussirup  
getoppt mit Mango-Rum-Creme und weißem  
Kokoskuchentrüffel mit Hibiskuskern

## ZUTATEN

### FÜR DEN HIBISKUSSIRUP:

1 Liter Wasser  
40 g getrocknete Hibiskusblüten  
(gibt es z. B. in Teeläden)  
1/2 Teelöffel Zitronensäure  
360 g Zucker

von Mara

## ZUBEREITUNG

### DER HIBISKUSSIRUP:

1. Alle Zutaten zum Wasser dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Solange rumrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Herd ein klein wenig runterschalten, damit das Wasser ruhig weiter köchelt. Nach 5-6 Minuten die Flüssigkeit abseien und auffangen, um die Hibiskusblüten entfernen zu können. Dann die Flüssigkeit in einem Topf zurück auf den Herd stellen und weiter köcheln lassen.
2. Den Sirup so lange einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist. Bitte bedenken, dass der Sirup etwas fester wird, sobald er abgekühlt ist. Wer einen richtig dickflüssigen Sirup (wie zum Beispiel auf den Fotos) möchte, der muss die Flüssigkeit sehr lange einköcheln lassen. Je nach Temperatur kann dies bis zu einer Stunde dauern. Ich habe sehr dickflüssigen Sirup gemacht, unter anderem damit er auf dem Teller nachher nicht so verläuft. Aber aufpassen, kocht man den Sirup zu lange und verpasst es, ihn rechtzeitig vom Herd zu nehmen, so kann es passieren, dass der Sirup zu dick wird und eine honigartige Konsistenz hat. Sollte euch das passieren, einfach noch ein ganz klein wenig warmes Wasser hinzugeben und unter Rühren nochmal kurz aufkochen lassen, dann ist der Sirup wieder verdünnt.
3. Den Hibikussirup komplett abkühlen lassen.

## ZUTATEN

### FÜR DEN KOKOSKUCHEN:

250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
4 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Kokosraspeln  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
125 ml Milch (ich nehme  
am liebsten frische  
Vollmilch, aber es geht  
natürlich auch mit  
anderer Milch)

## ZUBEREITUNG

### DER KOKOSKUCHEN

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Die Butter, den Zucker und die Eier schaumig rühren. Den Vanillezucker und die Kokosraspeln dazugeben und gut vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darübersieben. Die Milch nach und nach hinzufügen und alles gut und gleichmäßig verrühren.
3. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Den Kuchen ca. 25-35 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht dunkel werden! Sobald er anfängt zu bräunen, sofort rausholen, damit er nicht zu sehr durchbackt, sondern saftig bleibt. Ansonsten wird er zu trocken. Abkühlen lassen. Sodann die Böden der Törtchen mit den Dessertringen ausstechen und die Ringe jeweils dranlassen, damit man das Mangomousse nachher einfüllen kann.



lifeisfullofgoodies.com

FORTSETZUNG ➔

# Miss Kurumba

## ZUTATEN

### FÜR DAS MANGOMOUSSE

600 g frische, aber sehr reife Mango  
(Wenn ihr keine wirklich reifen Mangos bekommt, dann greift lieber auf Dosen-Mango zurück. Die gibt es im gut sortierten Supermarkt mittlerweile überall und die schmecken auch wirklich ganz toll! Nur aufpassen, da Dosen-Mango in der Regel gezuckert sind, kann es sein, dass ihr die Zuckermenge im Mousse etwas reduzieren müsst. Schmeckt das einfach mal ab, indem ihr erst weniger Zucker hinzugebt und bei Bedarf noch nach gebt!)

8 Blatt Gelatine  
8 Esslöffel Zitronensaft  
100 g Zucker  
100 ml Mangosaft

(Wenn ihr Dosen-Mango benutzt, könnt ihr auch die Flüssigkeit aus der Dose nehmen!!! Sofern ihr beides nicht haben solltet, geht als Alternative auch Ananassaft, der gibt dem Mousse dann aber natürlich noch einen Touch Ananas-Geschmack.)

300 g Schlagsahne  
2 Päckchen Vanillezucker

## ZUBEREITUNG

### DAS MANGOMOUSSE

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mango schälen, vom Kern entfernen und in Stückchen schneiden. Wer Dosen-Mango nimmt, diese in einen Sieb geben und gut abtropfen lassen. Dann ebenfalls in Stücke schneiden.
2. Die Mango mit dem Zitronensaft und dem Zucker pürieren.
3. Die Gelatine ausdrücken und vorsichtig im heißen (aber nicht kochenden!) Fruchtsaft auflösen. Etwas vom Mango-Püree zur Gelatine geben und glatt rühren. Dann das restliche Püree dazugeben und gut verrühren. Danach die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne zur Mango-Mischung geben und gleichmäßig unterheben.
4. Die Masse in die Dessertringe auf den Kokoskuchen geben. Im Kühlschrank fest werden lassen (das dauert in der Regel mindestens 4-5 Stunden).



## ZUBEREITUNG

### DIE MANGO-RUM-CREME

1. Alle Zutaten bis auf den Rum mit dem Handrührer zu einer glatten Creme verrühren. Dann einen kleinen Schuss Strohrum dazugeben und noch mal rühren. Masse dann in einen Spritzbeutel mit Rundlochaufsatz füllen und im Kühlschrank bis zur Verwendung kühlen, damit die Creme schöner gespritzt werden kann. Zudem schmeckt sie gekühlt auch besser.

## ZUTATEN

### FÜR DIE MANGO-RUM-CREME

80 g Mascarpone  
80 g Frischkäse  
1 Esslöffel Puderzucker  
50 g pürierte Mango

(Hier habe ich Dosen-Mango genommen, da diese leicht gezuckert ist und sehr intensiv schmeckt. Mango einfach mit dem Zauberstab pürieren. Wer stattdessen lieber frische Mango püriert, der sollte 2 Esslöffel Puderzucker zur Creme hinzugeben anstatt nur einen) ein Schuss Strohrum

FORTSETZUNG →

# Miss Kurumba

## ZUTATEN

FÜR DIE KOKOSKUCHENTRÜFFEL  
MIT HIBISKUSKERN  
FÜR DIE HÜLLE:

200 g Kuchenkrümel vom  
Kokoskuchen (Da ihr beim Kokos-  
Blechkuchen die Kreise mit den  
Dessertringen ausstecht, bleibt hier  
noch genug Kuchen übrig, um die  
Kuchentrüffel zu machen)

70 g Frischkäse

1 Esslöffel Kokoscreme

(Gibt es im Asialaden oder gut  
sortieren Supermarkt. Kokoscreme  
befindet sich meistens in der Dose  
wie Kokosmilch, ist nur etwas  
cremiger als diese)

30 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker

FÜR DEN HIBISKUS-KERN:

75 g Frischkäse

2 Esslöffel Hibiskussirup

1 Esslöffel Puderzucker

etwas Zitronenabrieb (alternativ etwas  
Zitronenaroma oder Ähnliches)

200 g weiße Kuvertüre

## ZUBEREITUNG

DIE KOKOSKUCHENTRÜFFEL  
MIT HIBISKUSKERN:

### DIE HÜLLE

1. Den Kokoskuchen mit den Händen oder einem Häcksler zu feinen Krümeln verarbeiten. Den Frischkäse mit der Kokoscreme und dem Puderzucker verrühren, dann zu den Krümeln geben. Alles gut durchkneten (am besten geht das mit der Hand), bis eine gleichmäßige klebrige Masse entstanden ist. Diese in Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

### FÜR DEN HIBISKUS-KERN DER KUCHENTRÜFFEL

1. Alle Zutaten für den Kern mit dem Handrührer gut durchrühren. Die Masse dann in eine Spritztüle (oder einen Gefrierbeutel, bei dem man einfach eine ganz kleine Ecke abschneiden kann) füllen und ganz kleine Tupfen auf etwas Backpapier spritzen. Die Tupfen sollten höchstens haselnussgroß sein. Ich habe sie sogar noch etwas kleiner gemacht. Die Tupfen dann in die Gefriertruhe geben und komplett gefrieren lassen.

2. Wenn die Tupfen gefroren sind, die Kuchenmasse aus dem Kühlschrank holen. Nun gleichmäßig große Portionen von der Masse abstechen, um die Kugeln daraus zu machen. Die Trüffel sollten letztendlich ungefähr so groß sein wie Pralinentrüffel, bedenkt bei der Menge aber, dass der Trüffelteig jetzt um den gefrorenen Kern herumgerollt wird. Die Trüffelteigstücke je zu Kugeln formen, platt drücken und auf jeden Kreis dann einen gefrorenen Kern geben. Dann den Kern mit der Masse umschließen und mit den Handflächen zu einer gleichmäßigen Kugel rollen.

3. Diese Kugeln in den Kühlschrank stellen.

4. Derweil die weiße Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad erhitzen. Sobald sie flüssig ist, die Kugeln aus dem Kühlschrank holen, nacheinander kurz in die Kuvertüre tunken und abtropfen lassen. Da die Kugeln gekühlt sind, wird die Schokolade schneller fest. Trocknen lassen. Wer möchte, kann die Kugeln zum Schluss mit ein wenig Hibiskussirup verzieren.

## ZUBEREITUNG

DAS HIBISKUSGEELEE

1. Für das Gelee die Hibiskusblüten mit dem kochenden Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen. Die Hibiskusblüten entfernen und den Hibiskustee mit dem Zimt, dem Weißwein und dem Honig aufkochen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen (nicht kochenden) Sud auflösen. Die Flüssigkeit in eine flache Form schütten. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

3. Wenn das Gelee fest ist, kleine runde Minikreise für die Dekoration damit ausstechen.

4. Zum Anrichten der Törtchen dann wie folgt vorgehen:

5. Die Kokoskuchen-Mangomousse-Törtchen vor dem Servieren vorsichtig aus den Dessertringen drücken. Hierbei am besten die Törtchen langsam von unten nach oben und dadurch raus aus den Ringen drücken (also den Kuchenboden nach oben drücken).

6. Auf die Teller jeweils einen Kreis Hibiskussirup aufbringen, die etwas größer als die Törtchen sind. Darauf mittig das Törtchen setzen. Dann die Mango-Rum-Creme auf die Törtchen spritzen. Einen Kokoskuchentrüffel daraufsetzen. Nun noch die Geleekreise zur Deko auf die Teller setzen.

## ZUTATEN

DAS HIBISKUSGEELEE:

10 g getrocknete Hibiskusblüten

150 ml Wasser

1 Prise Zimt

100 ml trockener Weißwein

40 g Honig

3 Blatt Gelatine



# Crema Kurumba Cuja

von Sara

## ZUTATEN

FÜR CA. 6 PORTIONEN  
(je nach Schalchengröße)  
9 Maracujas  
1 Dose Kokosmilch (400 ml)  
200 ml Milch  
6 Eigelb  
50 g Zucker  
50 g Speisestärke  
1 Biolimette  
6 EL braunen Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Mit dem Rührgerät die 6 Eigelbe zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel mehrere Minuten zu einer dicken, schaumigen Masse aufschlagen.
2. In einer anderen Schüssel 100 ml Milch mit der Speisestärke anrühren und dann unter die Eiermasse mischen.
3. Aus 6 der Maracujas das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben. Die Limette heiß abwaschen und die Schale in feinen Zesten abreiben. Beides zusammen in einem Topf mit der Kokosmilch und restlichen Milch aufkochen.
4. Die heiße Milch durch ein Sieb in den Eierschaum gießen. Dabei die Maracuja-Kerne noch mal fest ausdrücken, um möglichst viel Saft herauszubekommen.
5. Die Mischung verrühren und zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Stärke zu binden beginnt. Die Crema darf nicht kochen, da sie sonst gerinnen könnte! Je nach Größe auf 6 bis 8 (ofenfeste) Schälchen verteilen und abkühlen lassen. Das geht natürlich auch über Nacht, lässt sich also super am Vortag zubereiten.
6. Vor dem Servieren jede Crema mit einem EL braunem Zucker bestreuen. Wer einen Küchenbrenner hat, kann damit nun den Zucker in eine leckere Zuckerkruste schmelzen. Alternativ im Backofen möglichst nah unter dem Grill, möglichst heiß und kurz schmelzen, wofür die Schälchen natürlich ofenfest sein müssen.
7. Die Limette auspressen und zusammen mit dem Fruchtfleisch der übrigen drei Maracujas vermischen, einen Klecks auf jede fertige Crema setzen und sofort servieren.
8. Garniert hab ich das Ganze noch mit Kokospänen aus frischer Kokosnuss.

[www.saraheinde.de](http://www.saraheinde.de)



# Kurumba Coco Rosie

von Lisa

## ZUTATEN

100 g Mandeln  
250 g Haferflocken  
75 g Sesam  
100 g Kokosraspeln  
50 g Kokosöl  
50 Honig (oder Agavendicksaft)  
30 g Rohrohrzucker  
5 Kardamomkapseln  
1 TL gemahlene Bourbon-Vanille  
1 TL Zimt  
½ TL Ingwer  
1 Prise gemahlene Nelken  
1 Prise Salz  
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 TL Zitronenabrieb  
2 EL getrocknete Rosenknospen  
(zum Beispiel aus dem Teeladen)  
50 g Kokoschips

## ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Mandeln grob hacken. Mit Haferflocken, Sesam und Kokosraspeln mischen. Kardamomkapseln öffnen und die Samen im Mörser zerstoßen, mit Vanille, Zimt, Ingwer, Nelken Salz und Pfeffer in ein kleines Schälchen füllen und beiseite stellen.
3. Kokosöl in einem Topf auf niedriger Hitze zerlassen, Zucker und Honig zufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Gewürzmischung und Zitronenabrieb zufügen, zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich verrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und für 15-20 Minuten im Ofen backen. Zwischendurch immer mal wieder wenden.
4. Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und dabei ebenfalls gelegentlich durchrühren. Die Rosenblüten von den Stängeln brechen und mit den Kokoschips unter die Granola mischen.

## TIPP:

Dazu passen frische oder gefriergetrocknete Beeren oder Mango.



# Kurumba-Crêpe-Torte mit Mango-Kokos-Crème

von Marie

## ZUTATEN

FÜR DIE CRÊPES (ca 16 Stück)

140 g Mehl  
2 EL Zucker  
2 Eier  
1 Dose Kokosmilch (cremig)  
Erdnussöl zum Braten

FÜR DIE MANGO-KOKOS-CRÈME

400 ml Kokosmilch  
Vanille (je nach Belieben Mark von 1/4  
frischen Vanilleschote, 1/2 Pk. Vanillezucker  
oder gemahlene Vanille aus der Mühle)  
2 EL Vanille-Extrakt  
etwas Zimt, Kardamom und Ingwer  
(gemahlen)  
3 EL Zucker  
2 Beutel Agartine  
(entspricht 12 Blatt Gelatine)  
200 ml Mangopüree (siehe oben)  
3-4 EL Kokosraspel  
1/2 Pk. Sahnesteif  
1 Becher Sahne  
50-100 g Nutella, etwas erwärmt  
(Man kann auch geschmolzene  
Schokolade nehmen, diese wird aber  
noch fester und erschwert das Essen  
und Schneiden der Torte)  
ca 50 g Kokos-Chips  
(in einer heißen Pfanne angeröstet)  
Mini-Macarons mit Kokosraspel bestreut  
und/oder mangogelbe Macaronsschalen

## ZUBEREITUNG

### KURUMBA-CRÊPES

1. In einer Schüssel Mehl und Zucker sieben und in der Mitte eine Vertiefung für die Eier und die Kokosmilch drücken. Trockene und nasse Zutaten schwungvoll zu einem glatten Teig verarbeiten. Wenn die Kokosmilch zu cremig war und der Teig damit zu dickflüssig wird, einfach mutig etwas Wasser beifügen.
2. Etwas Erdnussöl in einer Pfanne (mit ähnlichem Durchmesser wie die Torte) erhitzen und kleine Portionen Teig in die Pfanne geben. Teig durch beherztes Schwenken der Pfanne gleichmäßig und rund verteilen. Etwas warten, (wer kann) halbrecherisch wenden und auch die zweite Seite goldbraun braten. Alle Crêpes stapeln und auskühlen lassen.

### MANGO-KOKOS-CRÈME

1. Kokosmilch zusammen mit der Vanille, Vanille-Extrakt, den Gewürzen und dem Zucker erwärmen, Agartine in die Flüssigkeit einrühren und unter weiterem Rühren aufkochen. Masse 2 Minuten lang weiterkochen (diese Zeit braucht die Agartine). Danach von der Hitze nehmen und das Mangopüree und die Kokosraspel zügig unterrühren. Abkühlen lassen. Ab und zu umrühren.
2. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Sahnesteif und etwas Vanille, Zimt, Kardamom und Ingwer steif schlagen. Sobald die Kokosmilch-Mango-Masse abgekühlt ist, Sahne unterrühren. Crème kalt stellen, bis sie gut streichbar geworden ist.
3. Hoch stapeln muss man, wenn man eine Torte haben möchte ...
4. Zunächst einen Crêpe auf den ausgewählten Untergrund legen –, das Stapeln gelingt ohne Probleme auch „freis chwebend“ ohne Tortenring. Auf den ersten Crêpe eine dünne Schicht Nutella streichen, direkt darüber eine dünne Schicht Mango-Kokos-Crème und der nächste Crêpe.
5. Auf diesen etwas sauren Mango-Mus und die Crème und den nächsten Crêpe. Diese beiden Schichten wiederholen. Ab der 5. Schicht habe ich zwischen die Crêpes nur noch abwechselnd Nutella und sauren Mango-Mus gestrichen. Auf die zwei letzten Crêpes dann wieder Nutella/Mango-Mus und Mango-Kokos-Creme.
6. Danach das Türmchen in den Kühlschrank verfrachten. Nach einer halben bis ganzen Stunde kann man sich an das „Verputzen“ des Turmes mit der restlichen Mango-Kokos-Crème wagen. Ich habe dies in 2 Schichten gemacht – so wird das ganze glatter.
7. Zum Schluss die Torte nach Belieben mit den gerösteten Kokos-Chips und den Macarons verzieren.



# Tuna & Sweet Potato mit Kurumba-Papaya, Garam-Masala-Dip

von Stephanie

## ZUTATEN

### FÜR DIE MARINADE:

6 EL flüssiger Honig  
1 Stück frischer Ingwer  
(etwa daumengroß)  
etwas Chili  
3-5 Blätter frischer Koriander  
von 2 Limettenscheiben die Spalten

### FÜR 4 SPIESSE:

250 g Thunfisch-Steak  
1 große Süßkartoffel  
Sesamol  
Salz & Pfeffer

### KURUMBA-PAPAYA- GARAM MASALA-DIP:

1 frische Kokosnuss  
halbe Dose Kokosmilch, 200 ml  
150 g Mascarpone  
halbe, frische Papaya  
1 TL zerstoßener grüner Pfeffer  
1 TL Garam Masala (Gewürzmischung)  
2 gefüllte TL Marinade  
Saft und Abrieb einer halben Limette  
Meersalz

## ZUBEREITUNG

1. Eine Marinade aus den Zutaten herstellen.
2. Dafür Honig in ein Gefäß füllen. Den Ingwer fein reiben.
3. Koriander und Chili sehr fein hacken. Die Limette in kleine Spalten schneiden. Alles miteinander vermengen. Und mind. 2 Stunden ziehen lassen.
4. Das Thunfisch-Steak (solltet ihr nur gefrorenes bekommen haben, bitte aufgetaut verarbeiten), mit Meersalz und etwas Pfeffer würzen und für 2 Stunden in Frischhaltefolie mit der Marinade einwickeln und marinieren lassen.
5. Die Kokosmilch mit dem Mascarpone glatt rühren. Den Grünen Pfeffer abgießen und in einem Mörser leicht zerstoßen. Garam Masala nach Geschmack dazugeben und beides unter die Kokoscreme rühren. Die Papaya aufschneiden (die zweite Hälfte in Frischhaltefolie wickeln und beiseite legen), Kerne entfernen und in feine Würfel schneiden.
6. Vorsichtig unter die Kokosnusscreme heben. Zwei TL von der Marinade dazugeben.
7. Eine frische Kokosnuss halbieren und den Dip darin servieren. Einige Kokosnuss-Späne abraspeln und über die Creme geben.
8. Die Süßkartoffel in ca. 2,5 x 2,5 cm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Dann das Wasser abgießen (die Süßkartoffel abschrecken, um den Garvorgang zu stoppen).
9. Das Thunfisch-Steak in ebenfalls 2,5 x 2,5 cm große Stücke schneiden. Für die Grillvariante die Stücke abwechselnd auf Holzspieße stecken und in einer Aluschale (etwas Hitze geschützt) kurz von beiden Seiten grillen.
10. Für die Pfannenvariante: Sesamol in einer Pfanne (idealerweise eine Grillpfanne, die unbedingt auch noch zu mir finden muss) von allen Seiten kurz scharf anbraten. Der Thunfisch sollte dabei nur glasig gebraten werden.
11. Abwechselnd mit den Süßkartoffeln auf Holzspieße schieben.
12. Mit dem Kurumba-Papaya-Dip servieren.



# Kurum'burger mit Mango Chutney und Papaya-Salat

von Janine

## ZUTATEN

ZUBEREITUNG FÜR 4 PERSONEN  
(4 GROSSE ODER 8 KLEINE BURGER)

### KURUMBA BUNS:

175 g Weizenmehl Type 550  
10 g frische Hefe  
50 ml Kokosmilch (Aiii Kurrumba)  
5 g Honig  
10 g Kokosraspeln (Aiii Kurrumba)  
10 g geschmolzene Butter  
1 kleines Ei (Größe S)

Chili

TOPPING: Grobe Kokosflocken  
(Aiii Kurrumba)

Salatblätter und Tomatenringe  
für den Burger

### MANGO CHUTNEY:

100 g Schalotten  
50 g Ingwer  
2 rote Chilischoten  
1 Limette  
50 ml Kokosmilch (Aiii Kurrumba)  
20 ml Orangensaft  
1/2 reife Mangos  
50 getrocknete Mangos  
1 TL Senfkörner  
Brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

### MANGO CHUTNEY

1. Schalotten und Ingwer schälen & klein hacken. Die Chilischoten waschen und mit Kernen fein hacken. 1-2 TL von der Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln (etwas Mango für den Papaya-Salat aufheben). Die getrockneten Mangostücke etwas kleiner schneiden.
2. Schalotten, Ingwer, Chilis, Zitruschalen, Zitrusensaft, Orangensaft, Kokosmilch, Mangos, Senfkörner, Zucker und Salz in einen Topf geben und offen bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren 30 Min. köcheln lassen, bis das Chutney dickflüssig ist.

### KURUMBA BUNS

3. Hefe in der lauwarmen Kokosmilch auflösen. Mehl, Hefe, etwas Chili, Salz, Kokosraspeln, Ei und Honig vermischen und mit der aufgelösten Hefe in der Kokosmilch verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig in 4 oder 8 gleichgroße Portionen teilen, durchkneten, dann auf wenig Mehl zu runden Fladen (Große Bun 8–10 cm Ø, Kleine ca. 4 cm) ausrollen. Buns auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bepinseln und weitere 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Die Buns mit Eiweiß bestreichen und mit groben Kokosraspeln bestreuen und in den Ofen schieben. Den Ofen sofort schließen und die Buns ca. 15 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.

Während der Teig geht, können Sie Süßkartoffel-Chips zubereiten.



FORTSETZUNG →

# Kurum'burger mit Mango Chutney und Papaya-Salat

## ZUTATEN

SÜSSKARTOFFEL-CHIPS  
Süßkartoffeln  
grobes Meersalz

## ZUBEREITUNG

### SÜSSKARTOFFEL-CHIPS

1. Süßkartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Mit grobem Salz und einem Schuss Olivenöl vermischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und in einem vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ungefähr 30 Minuten knusprig backen

## ZUTATEN

PAPAYA-SALAT  
1 reife Papaya  
¼ Mango  
2 Karotten  
1 rote Pepperoni  
20 g Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Sojasauce  
2 EL Austernsauce  
Saft von einer Limette  
2 TL Palmzucker  
50 Erdnüsse (geröstet, aber ungesalzen)  
einige Stängel Koriander  
ein paar Sojasprossen

## ZUBEREITUNG

### PAPAYA-SALAT

1. Papaya, Mango und Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.  
2. Danach für das Dressing Pepperoni, Knoblauch, Ingwer und Erdnüsse mit dem Mörser zerdrücken oder fein hacken. Frühlingszwiebeln klein hacken und mit Limettensaft, Soja, und Austernsauce sowie dem Palmzucker dazugeben. Das Dressing mit dem Salat in der Schüssel vermengen. Zum Schluss einige Blätter Koriander untermischen und nach Geschmack mit Sojasprossen garnieren.

## ZUTATEN

FISCHBULETTEN  
1 Limette  
Ca 350 g (Ich habe Kabeljau genommen, aber auch mit Red Snapper, Tuna, Lachs etc. möglich)  
1 Knoblauchzehe  
½ Bund Koriander und Petersilie  
20 ml Kokosmilch (Aiii Kurumba)  
1 Ei  
50 g Semmelbrösel  
etwas Mehl zum Wenden

## ZUBEREITUNG

### FISCHBULETTEN

1. Limette auspressen. Fisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit 2 EL Zitrusensaft pürieren. Knoblauch schälen und dazudrücken. Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.  
2. Kräuter mit Ei und Semmelbröseln unter das Püree mischen, gut durchkneten, salzen und pfeffern. Mit nassen Händen 8 kleine (4 große) flache Frikadellen formen und in Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Frikadellen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten, zugedeckt weitere 5-6 Min. braten.

Alles auf einem Teller oder einer Muschel anrichten:  
Den Burger mit Salat, Tomate, Fischbulette, Chutney und nach Belieben auch mit Papaya-Salat belegen.  
Der Salat ist auch sehr lecker als Beilage.



# Exotischer Kurumba Salat

## ZUTATEN

FÜR ZWEI PERSONEN:

- 150 g Rinderhüftsteak  
(alternativ Hühnerbrust)
- 75 g Reismudeln (alternativ Glasnudeln)
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Karotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Handvoll Sojasprossen
- ½ Mango
- 2 Handvoll Pflücksalat
- ¼ Schlangengurke
- 6 Cocktailtomaten
- 2 Stiele Minze
- 4 Stiele Koriander
- 1 Handvoll Alfalfasprossen
- 1 Esslöffel Kokosflocken

## MARINADE:

- 1 rote Chilischote
- 1 Stück Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Kokosmilch
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Fischsauce
- 1 Limette
- 3 Tropfen Sesamol

## DRESSING:

- 1 Teelöffel Fischsauce
- 1 Esslöffel Sojasauce
- ½ Limette
- 4 Esslöffel Kokosmilch
- Pfeffer, Salz

von Annika

## ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in hauchdünne Stücke schneiden (Tipp: vorher 10-15 Minuten im Eisfach lagern). Das Fleisch in einer Schale zusammen mit der klein geschnittenen Chilischote, dem geriebenen Ingwer, dem gepressten Knoblauch, drei Esslöffeln Kokosmilch, einem Esslöffel Sojasauce, einem Esslöffel Fischsauce, dem Saft von einer Limette und drei Tropfen Sesamol für etwa 20 Minuten marinieren.
2. Die Glasnudeln in kaltem Wasser für etwa 10 Minuten einweichen. Anschließend mit heißem Wasser übergießen und mit einer Schere in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Den Staudensellerie und die Lauchzwiebeln in feine Ringe, die Karotte in Julienne-Streifen und die Mango in Spalten schneiden. Die Sojasprossen waschen und beiseitestellen.
4. Den Salat, die Kräuter und die Alfalfasprossen waschen. Die Gurke und die Tomaten in Viertel schneiden.
5. Das marinierte Fleisch abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten, die Sojasprossen und die abgetropften Glasnudeln hinzugeben und den Herd abschalten. Mit dem Sellerie, der Mango, den Lauchzwiebeln und den Karotten vermengen.
6. Für das Dressing einen Teelöffel Fischsauce, einen Esslöffel Sojasauce, den Saft von einer halben Limette und vier Esslöffel Kokosmilch gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. In einer Schale alle Zutaten vermengen und das Salatdressing hinzufügen. Anschließend mit Kokosflocken und Alfalfasprossen garnieren.





# Kurumba

MALDIVES IN FULL COLOUR

Herausgeber und Copyright:

Vihamanafushi, Republic of Maldives

T: +960 664 2324 E: [reservations@kurumba.com](mailto:reservations@kurumba.com) W: [www.kurumba.com](http://www.kurumba.com)