

Club Plate in blau



Jetzt auch noch in blau

Jetzt habe ich bei meinem Discounter doch noch in das Set Club Plate in blau mit vier flachen und vier tiefen Tellern investiert.

Wie schon erwähnt ist es ein Unterschied, von den bisherigen Porzellantellern auf diese Teller in recycletem Plastik umzusteigen. Die Haptik beim Anfassen, Essen und auch Schneiden ist doch eine ganz andere.

Aber dafür habe ich jeden Teller anstelle für 6,- € im Originalpreis für jeweils unter 2,- bekommen. Und habe so eine gute Alternative in Blau und Rosa zu meinem weißen Porzellangeschirr.

Und das macht sich dann auch auf meinen Foodfotos ganz gut, wenn hier etwas Abwechslung mit den Farben kommt.

Forelle blau und Zuckerschoten-Pürree

Ich bereite die Forellen dieses Mal blau zu, was nichts anders bedeutet, als dass sie nicht in Butter in der Pfanne gebraten werden. Sondern in kochendem Wasser gegart werden.

Es ist meines Wissens mein erstes Rezept für Forelle blau in meinem Foodblog.

Aber die Forellen gelingen sehr gut, sind fein gegart, aber nicht trocken und haben ein feines Aroma.

Dazu als Beilage ein Pürree aus Zuckerschoten. Diese würze ich mit einer Prise Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und gebe natürlich unbedingt eine Portion Butter hinzu, die im heißen Pürree schmilzt und das Pürree gut abbundet. Eine richtig schlotzige Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:596]