



FETTER LUXUS

## Hummer im Öl



Der bretonische Koch Christian Guyader fertigt dieses Gewürzöl aus Hummerkarassen, die er mit Wurzelgemüse und Kräutern in Traubenkernöl infundieren lässt, bis es den intensiven Geschmack und die prächtige Farbe des Krustentiers angenommen hat. Erstaunlich komplex und intensiv im Geschmack, empfiehlt sich die luxuriöse Essenz, um milden Fischgerichten den entscheidenden Kick zu verpassen – auch farblich: tropfenweise in eine sanfte Clam Chowder zum Beispiel, auf ein Fischrisotto, Carpaccio oder Tiradito vom rohen Fisch. Auch wenn man es kaum glauben mag: völlig frei von künstlichen Farb- oder gar Aromastoffen.

Hummeröl, 250 ml / € 24,90 bei Selection Neubauer,  
Porzellang. 50, 1090 Wien, [www.selection-neubauer.at](http://www.selection-neubauer.at)