

## Hirsch, Steinbock und Murmeltier

«Adler», Ried-Muotatal SZ Der wildeste Wildkoch? Dani Jann im Muotatal! GaultMillaus «Koch des Monats» wagt sich auch an seltene Tiere. An mächtige Steinböcke etwa. Davon gibts alles: Filet, Rücken, Pfeffer und «spanische Nierli»



© Charles Seiler

### Familiensache! Im «Adler» in Ried SZ kocht Daniel Jann mit Tochter Romana.

Klar: Klassische Wildgerichte gibts auch. Einen kräftig-eleganten Rehpfeffer. Und natürlich den famosen Rehrücken «Schöne Försterin»: Die Jäger im Muotatal bringen ihr Wildbret gerne nach Ried, denn sie wissen, der Wirt bezahlt einen anständigen Preis. Und kanns mit Rehrücken besser als die meisten seiner Kollegen: wunderbar zart. Garniert mit perfekten Spätzli, mit glasierten Marroni, Rotkraut, Birne, gefülltem Apfel und Preiselbeeren. Das allerdings ist nur die halbe Wahrheit. Dani Jann bereitet nebst solchen Klassikern auch Hirsch, Steinbock und Murmeltier zu. Auch deshalb ist der «Adler» während der Wildsaison praktisch immer ausgebucht. Wir suchten wirklich Wildes, und der Chef stellte unseren Mut so ziemlich auf die Probe. Zuerst zwei Innereien, die der gewiefte Jäger am liebsten selber isst und nur ungerne rausrückt: Leberli und Herz (!) vom Reh, in dünne Scheiben geschnitten und in Rosmarinbutter kurz gebraten. Dann «spanische Nierli» vom Steinbock, an einer tomatigen Sauce und mit Peperoncini, «nach einem Rezept meines Vaters». Spanische Nierli? «Steinbock-Seckel», übersetzen die Einheimischen da hinten im Muotatal; Details wollen wir dem geneigten Leser ersparen. Ob Herz, «Nierli» oder Leber – selbst wenn die Tiere schwer und mächtig sind, davon gibts nur wenige Portionen; Stammgäste haben gewissermassen einen «Heimvorteil». Raffiniert auch die nächsten Gänge. Erst ein unglaublich delikater Gampfeffer (mit saftigem Fleisch vom Schenkel!), dazu eine tiefe, von italienischem Rotwein geprägte Sauce und eine hervorragende Polenta. Dann Rücken und Filet (!) vom Steinbock; die beiden Muotataler Jäger Hansruedi Gisler und Stefan Näf haben da mit Losglück, scharfem Auge und ruhiger Hand gewissermassen die Vorarbeit geleistet. Weitere Notizen vom letzten «Adler»-Besuch: geschmeidige Eierschwämmli mit Hecht-Klösschen und kräftige Reh-Cannelloni zur Begrüssung, einen «Coupe Suworow» zum Abschied; der russische General Alexander Wassiljewitsch Suworow mochte offenbar Vanilleglace, Himbeeren und reichlich Wodka.

Landgasthof Adler  
Kapellmatt 1  
6436 Ried-Muotathal  
Tel. 041 830 11 37  
Sonntag und Montag geschlossen  
[www.adler-muotathal.ch](http://www.adler-muotathal.ch)