

Dani Jann kocht – fast – am Ende der Welt

# Schaumschläger

**D**a ist die Kirche. Da das Schulhaus. Dazu noch ein paar Häuser und Häuschen, rundherum und locker in die Gegend verstreut. Das ist Ried im Muotatal. Und hätte nicht vor vielen, vielen Jahrzehnten ein Landammann ein besonders grosses Gasthaus gebaut, dann gäbe es den «Adler» mit-tendrin nicht. Und deshalb nennen die Einheimischen diesen Adler noch immer «bi Landammese».

Jetzt wirten da Dani und Paula Jann. Der Koch ist hier geboren. Und seine Paula ist sicher nicht weit weg von Ried auf die Welt gekommen. «Zufällig», sagt der Hausherr, «kommt keiner hierher. Wir mussten uns da schon etwas einfallen lassen, um zu überleben.»

Eingefallen ist ihm, dass das Muotatal zwar wenige, dafür wunderbare Produkte hergibt. Pilze für besondere Lasagne im Spätsommer, die Jagd im Herbst mit Mungen und Hochwild, dann das würzige Heu, das dem Kalbskotelett seine unverwechselbare Köstlichkeit mit in den Teller gibt, und schliesslich noch die wilden Forellen aus der Muota, die Fischer und Schulbuben vorbeibringen... Und weil drüben, hinter dem



**Dani Jann**  
Restaurant Adler  
Ried-Muotathal SZ  
geschlossen Sonntag/Montag  
www.adler-muotathal.ch

**16 Punkte**  
GaultMillau

Berg, in Schwyz bei Felchlin, die weltbeste Schokolade hergestellt wird, steht auf dem Menü des «Adlers» oft ein Schoggidessert.

So füllt sich die Gaststube mittags und abends mit den Ausflüglern und Gästen aus der Welt vor dem Muotatal. Frau Jann, das muss gesagt werden, zeigt sich dann als eine überaus effiziente und freundliche Wirtin. Ihr Mann kommt erst nach dem Service in die holzgetäfelte Gaststube. Für seine Küche holt er sich dann verdientes Lob ab.

«Ein ganz einfaches Schokoladedessert? «Einfacher wie die Schoggi-Mousse ...? Das gibts doch nicht?!» Aber dann schickt Dani Jann folgendes Rezept: «Erwärmen Sie für 4 Personen 3 Deziliter Milch auf 55 Grad, lösen Sie darin 90 Gramm 65-Prozent-Mara-caibo-Clasificado-Couverture auf. (Ihr Confiseur wird Ihnen diese Felchlin-Couverture gerne verkaufen). Lassen Sie die Milchmischung abkühlen. Genauso wie einen Espresso. Mischen Sie beides im Mixbecher mit 100 Gramm Eiswürfeln. Kräftig aufmischen und einen Sprutz Kirsch (oder auch nicht) unterziehen. In Gläser füllen und den «Schüggalaadä-Kafi» mit 120 Gramm flaumig – nicht völlig steif – geschlagenem Schlagrahm krönen.»

Michael Merz

## Kombination für Götter: Dunkle Schokomousse mit Pfirsich

Für eine Mousse für 4 Personen

**Zutaten für Schokolademousse: 80 g Eiweiss / 1 Prise Salz / 100 g Maracaibo-Couverture 65 % von Felchlin o. Ä. / 260 g Rahm**

Die Couverture in Stücke zerhacken und in einer Schüssel über Wasserdampf weich werden lassen. Das Eiweiss anschlagen, das Salz zugeben und alles zu einem festen, aber keinesfalls harten Eischnee schlagen. Auch den Rahm aufschlagen, auf das Eiweiss geben und locker unterziehen. Die weiche und aufgerührte Couverture im Sturz in die Rahm-Eiweissmasse geben und so schnell wie irgendwie möglich daruntermischen, damit die Schokolade ja nicht auskristallisiert. Mit Klarsichtfolie verschliessen und an der Kälte abstellen lassen.

Für einen Kompott für 8 Personen

**Zutaten für das Pfirsich-Kompott: 600 g gelbe Pfirsiche, geschält und entsteint (ergibt etwa 500 g netto) / 80 g Zucker / Saft von 1/4 Zitrone /**



**1/2 dl Wasser / 1/3 Vanillestängel / 1 TL Pfirsichlikör**

Zum Schälen Pfirsiche in sprudelnd heisses Wasser fallen lassen. Nach 10 Sekunden mit einem Schöpfsieb herausnehmen, abschrecken und schälen. Halbieren und den Kern auslösen. Fruchtfleisch in 0,5-cm-Würfeln schneiden. Wasser mit dem Zucker, dem Zitronensaft aufkochen. Vanillestängel der Länge nach aufschneiden, die Kernchen heraus-schaben und Stängel wie Sämchen in den

