

EINFACH IST NICHT SIMPEL

Die Kunst des Kochens ist nicht die Kunst des Komplizierten. Dies beweist im Adler im Muotatal Dani Jann mit seinem Mega-Cordon-bleu für vier Personen

Wer vom Glarnerland her über den Pragelpass nach Ried im Muotatal kommt, findet den Adler gegen Ende einer wilden Reise. Fährt man von Schwyz her, fragt man sich bald, was ein Wirt in diesem engen Tal will. Bis sich dieses weitet und der Adler zur Linken der Strasse auftaucht. Ein schönes Haus. Aber eben etwas verloren.

Natürlich wissen das auch die Wirtsleute. Paula, die Frau von Dani Jann, der in der Küche steht, sagt denn auch: «Zufällig kommt keiner hierher.» Und über das Angebot der Gegend sagt ihr Mann: «Hier gibt es nur einfache Produkte. Das Fleisch der Tiere aus dem Tal. Der Käse von den umliegenden Alpweiden. Im Frühling kommen noch Lamm und Zicklein dazu. Im Herbst die erlegten Tiere der Jäger aus der Gegend.»

Und er setzt noch dazu: «Wenn man aber in Zürich dauernd über diese Produkte aus dem Muotatal spricht, dann geht hier im Tal doch manchem ein Lichtlein auf.» Dann kommen im Spätsommer und im Herbst die älteren Herren mit den gesammelten Blaubeeren oder den Pilzen in den Adler. Und wird dem Koch Wild aus dem Tal angebo-



Dani Jann

Restaurant Adler, 6436 Ried-Muotathal
Sonntag/Montag geschlossen
www.adler-muotathal.ch
GaultMillau: 16 Punkte
Michelin: Bib Gourmand

ten, nimmt er dem Jäger das ganze Tier ab. Hirsch, Murmeltier oder Gemse. Denn Dani Jann ist bekannt für seine Wildküche und im Speziellen für den Pfeffer. Dafür kommen dann die Gäste von weit her. Auch für das Cordon bleu. Und die Forelle aus der Muotata. Und die Chäsravioli. Und, und, und ...

Als einfachstes Rezept schlägt uns der Koch Kalbsleberli vor. Dazu schneidet er pro Person 150 Gramm helle Kalbsleber in feine Streifen. «Dunkle Kalbsleber schmeckt einfach zu wenig delikat.» In einer Pfanne lässt er dann etwas frische Butter aufschäumen, lässt – sowie diese gelb wird – einen Löffel fein geschnittene Schalotten darin ziehen, bis ein runder Duft aufsteigt.

Jetzt kommt ein Löffel frisch gehackte Kräuter hinzu. «Peterli, Rosmarin, wenig Salbei, Thymian und Majoran können das sein.» Leicht andünsten und von der Platte ziehen. In einer anderen Bratpfanne wird wenig Erdnussöl stark erhitzt und die Leberstreifen darin kurz angebraten. Erst jetzt mit Salz und Pfeffer würzen, in die Pfanne mit der Kräuterbutter geben und – schnell durchgeschwenkt – zu einer knusprigen Röschi servieren. «Ist einfach und schmeckt grossartig.» **Michael Merz**

Riesen-Cordon-bleu, wie es Dani Jann im Adler macht

Rezept für 4 Personen

Das Fleisch

1 Kalbshuft, ca. 480 g

Das Kalbshüftli vom Metzger der Länge nach halbieren lassen, sodass es trotzdem noch an der einen Längsseite zusammenhängt. Das Fleisch klopfen Sie mit einem Fleischklopper oder einem breiten Messer dünn. Es geht dabei nicht um ein hartes Ausklopfen, sondern eher

um ein kräftiges Ausstreichen. Das Fleisch wird dünn und die Fleischfläche dabei eben auch grösser.

Füllen und Panieren

100 g feine Tranchen vom Hinterschinken / 120 g Alpraclettekäse von der Alp Prugel-Tröligen / Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle / Weissmehl / 1 Ei / frisches Paniermehl vom Beck / 2 EL Bratbutter / 30 g Alpbutter



Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Schinken auf der unteren Fleischfläche auslegen und den Käse daraufbetten. Den Schinken wie einen Briefumschlag rund um den Käse auffalten. Alles aufrollen und

das Fleischende mit zwei Holzstäbchen fixieren. Die Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. In der Zwischenzeit das kräftig gewürzte Fleisch im Mehl wenden, durch das leicht angeschlagene Ei ziehen und schliesslich im Paniermehl drehen. Für ca. 10 Minuten im heissen Bratfett bräteln, dann im etwa 180 Grad heissen Umluftbackofen noch ca. 8 Minuten in Alpbutter fertig garen.

Servieren

Mit Saisongemüsen auftragen. Das Cordon bleu am Tisch in vier Teile schneiden und auf Teller vorlegen.