

DER GROSSE VERGLEICHSTEST mit Dani Jann vom «Adler» in Ried-Muotathal, Marianne Baillods vom «Blausee» und Hobbyfischer DJ Sir Colin

Der grosse FORELLEN-Gipfel



PERFEKT BLAU Nur eine frisch zubereitete Forelle blau geht so schön «ins Kreuz» (so nennt man den Knick im Rückgrat) wie der Fisch von Dani Jann (u.). Während der Anglersaison kommen seine Fische direkt aus der Muota. Da sind auch Marianne Baillods und DJ Sir Colin (l.) begeistert.

VON CHRISTIAN HUG
MIT FOTOS VON KATJA GROSSI

Drei wesentliche Punkte gibt es bei Forellen zu beachten. Erstens: Der Fisch muss à la minute zubereitet sein. Das heisst, er kommt vom Kaltwasser direkt, ohne Zwischenlagerung, in die Pfanne. Des Fisches Frische setzt zweitens voraus: Nur eine Bioforelle ist eine gute Forelle. Und drittens: Es führen viele Zubereitungsarten auf den Teller, aber nur die beiden Klassiker Forelle blau – also im Sud gegart – oder gebraten sind die ewig gültigen. Da sind der Gault-Millau-Koch Dani Jann, 38, und Marianne

Ein Fisch, eine Meinung: **NUR WILD GEFANGENE** oder **BIO-FORELLEN** sind eine wahre Delikatesse. Da sind sich die «al dente»-Experten einig. Und: **Blau** zubereitet oder gebraten schmecken Forellen immer noch am besten.

Baillods, 40, einer Meinung. «Obwohl ich zugeben muss, dass ich meine erste Forelle blau erst nach fünf Jahren Arbeit im Restaurant Blausee genossen habe», gesteht Marianne Baillods. Mit Ehemann Marcel führt sie das Hotel Blausee im gleichnamigen Ort im Kanton Bern. Und sie ist auch Chefin der angegliederten Bioforellenzucht. Übrigens die erste der Schweiz, die mit der Knospe der Bio Suisse ausgezeichnet wurde. «Der Anblick einer Forelle blau war für mich lange zu irritierend, als dass ich sie hätte essen können», sagt sie. «Wo doch genau bei der Blau-Zubereitung der wunderbare Eigengeschmack des Forellenfleisches am bes-

ten zur Geltung kommt», meint Dani Jann, der mit Ehefrau Paula das Restaurant Adler in Ried bei Muotathal SZ führt. Seine Küche ist dem Gault-Millau 15 Punkte wert. Wegen seines vorzüglichen Wilds – und natürlich der berühmten fangfrischen Forellen.

Vom Fischen versteht auch der Techno-DJ Sir Colin aus Wädenswil ZH viel. Er ist ein leidenschaftlicher Angler. Trotzdem kommen bei ihm keine ganzen Fische in die Bratpfanne. «Ich mag sie lieber ohne Kopf, also filetiert», sagt Colin. Nur eine Frage beschäftigt den bekannten DJ: «Ist der Unterschied zwischen einer herkömmlichen und einer Bio-

forelle wirklich so gross?» Marianne Baillods: «Das kann jeder selber leicht feststellen. Ein Biofilet und ein Filet aus konventioneller Intensivzucht nebeneinander auf den Tisch legen und mit dem Finger draufdrücken. Beim konventionellen Fleisch kann man ein Loch eindrücken – wie bei Butter ...» Dani Jann nickt: «Die Forellen, die ich in meinem Restaurant serviere, kommen während der Schonzeit aus der Biozucht in der Gegend. Sonst natürlich direkt aus der Muota. Die sind dann sogar bio und wild.»

Wild – das versteht Colin: Als Kind fischte der türkischstämmige Schweizer mit seinem Vater in Balat bei Istanbul. Heute angelt

der 28-Jährige immer noch gerne. «Aber leider fehlt mir oft die Zeit.» Was bei einem international erfolgreichen DJ mit eigener Agentur und 13 Angestellten nicht wundert.

Eine Frage bleibt aber noch: Wird die Forelle mit oder ohne Haut gegessen? «Die Haut muss knusprig und würzig sein, dann esse ich sie gerne», sagt Dani Jann. «Sie schmeckt mir also nur beim gebratenen Fisch.» «Mir auch», sagt Marianne Baillods. Und auch Sir Colin pflichtet bei: «Knusprig muss die Haut sein, wie bei einem Hühnchen aus dem Ofen.»

Rezepte auf der nächsten Seite ▶