



Atriaux an Rotweinsauce - Adrio aus Savoyen

In der Schweiz besteht das Adrio aus Kalbs-, manchmal auch aus Schweinsbrät, das in ein Schweinsnetz (Netz des Schweinebauchfells) eingewickelt wird. Der Name leitet sich vom französischen attriau resp. hâtereau ab, was soviel wie geröstete Schweineleber bedeutet. So wird das Atriau in Savoyen nach altem Rezept aus einer Mischung aus Hackfleisch und Schweinsleber zubereitet. Im Gegensatz zum hiesigen, kleinportionierten Adrios wird das Atriaux üblicherweise zu grösseren Laiben von ca. 500g geformt. Das Einwickeln des Brätes ins Schweinsnetz verhindert das Auseinanderfallen des Hackfleisches beim Braten. Auch ein Hackbraten kann in ein Schweinsnetz eingewickelt werden, damit er besser zusammenhält.

In der Haut-Savoie gehört das Atriau, wie die Blutwurst, zur traditionellen "Metzgete", es wird dort auch mit Zugabe weiterer Innereien wie Herz, Lunge und schwartenreichen Kopffleisch zubereitet. Auch im Burgund kennt man das Atriau, das dort auch kalt aufgeschnitten mit Senf und Brot gegessen wird.

Für die Zubereitung sollte nicht zu mageres Fleisch verwendet werden, Schweinshals ist da eine gute Wahl. Bei magerem Fleisch sollte etwas fetter Speck zugegeben werden, damit das Atriau nicht zu trocken wird. Nicht ganz stilecht, aber statt Schweinsleber kann auch Kalbsleber verwendet werden, das Atriau wird damit feiner. Hackfleisch absorbiert Gewürze sehr gut, also darf man grosszügig damit umgehen.

Das Schweinsnetz kann man beim Metzger vorbestellen.

Zutaten (3-4 Portionen)

500g	Schweinshals
200g	Kalbsleber
1	Schweinsnetz gewässert
30g	Altbrot
1	Zwiebel ca. 50g

2 Knoblauchzehen
2Tl Dijon-Senf
1Tl Paprika süß
1Tl Majoran getrocknet
1Tl Thymian getrocknet
1 Ei
1Tl Salz
1/2Tl Pfeffer
ev. 1-2El Paniermehl
Bratbutter

ev. frische Kräuter (Dekoration)

Sauce:

1Tl Tomatenmark
1 kleine Zwiebel
1 kleines Rüebli
2dl kräftiger Rotwein
2dl Rindsbouillon
1 Lorbeerblatt
2 Prisen Zucker
10g Mehl
10g Tafelbutter
Bratbutter

Zubereitung

Altbrot klein würfeln und in wenig Wasser einweichen.

Schweinshals und Kalbsleber in grobe Stücke schneiden. Beides zusammen durch den Fleischwolf treiben (Auf Wunsch macht das ihr Metzger für Sie).

Brät in eine Schüssel geben. Eingeweichtes Brot gut ausdrücken und zugeben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zugeben. Alle weiteren Gewürze und das Ei zugeben. Die Masse von Hand sehr gut verkneten bis sie kompakt und leicht ballig wird. Falls die Masse zu weich ist, etwas Paniermehl unterkneten. Die Brätmasse darf aber etwas weicher als bei einem Hackbraten sein, das Schweinsnetz hält sie beim Braten gut zusammen.

Haushaltfolie auf einer Arbeitsfläche auslegen, das ist hilfreich um das Atriau in Form zu bringen. Gewässertes Schweinsnetz unter kaltem Wasser abspülen, von Hand gut ausdrücken und mit Haushaltspapier nachtrocknen. Auf der Folie auslegen, aber nicht zu fest auseinanderziehen. Wenn vorhanden, etwas frische Kräuter (Rosmarin) zur Dekoration in die Mitte des Schweinsnetzes streuen.

Hackfleischmasse zu einem leicht flachen, etwas länglichen Ballen formen und auf das Schweinsnetz geben. Das geht am Besten mit leicht nassen Händen. Ränder des Netzes über das Hackfleisch schlagen, sie sollten sich gut überlappen. Überschüssiges Schweinsnetz am Besten mit einer Schere wegschneiden. Folie über das Atriau schlagen mit der Verschlussseite nach unten 1 Stunde ruhen lassen.

Ofen auf 160° vorheizen.

Atriau bei mässiger Hitze auf jeder Seite, zuerst auf der Verschlussseite, ca. 5 Minuten in Bratbutter anbraten.

Atriau in ein Bratgeschirr legen, in den Ofen schieben und 40 Minuten garen.

Bratensatz mit Rotwein auflösen, kurz aufkochen und absieben. Für die Sauce beiseite stellen. Pfanne kurz auswaschen.

Sauce:

Zwiebel fein hacken, Rüeblu zu feinen Spänen raffeln.

Etwas Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Tomatenmark, Zwiebel und Rüeblu zugeben und ca. 3-4 Minuten rösten. Rotwein mit dem Bratensatz dazugliessen, Lorbeerblätter zugeben und etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Rindsbouillon dazugliessen und 10 Minuten köcheln lassen. Kalte Tafelbutter mit dem Mehl verkneten und in die Sauce einrühren. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker und Pfeffer abschmecken.









Atriaux in Folie verpackt ruhen lassen





Angebratenes Atriau vor dem Gang in den Ofen



Bratensatz mit Rotwein auflösen



Zutaten Rotweinsauce





Mehlbutter

