Adrio mit Senf-Béchamel aus dem Ofen

Das Adrio ist wie eine Wurst aus Kalbsbrät, nur wird das Kalbsbrät nicht in einen Darm gefüllt, sondern in ein Schweinsnetz eingepackt. Und wie zu einer Wurst passt auch Senf dazu. Aber nicht einfach pur, sondern er wird mit eine Béchamel verkocht. Die Adrios werden kurz angebraten und mit der Béchamel bestrichen und im Ofen überbacken. Der Rest der Senfsauce wird dazu angerichtet.

Reis passt gut zu diesen Adrios an sämiger Sauce, oder eben Gnocchetti sardi, die kleine Pasta, vermischt mit kleingeschnittenem Lauch.

Zutaten (2 Portionen)

```
2     Adrio à ca. 150g
      Bratbutter

Béchamel:
15g   Weissmehl
15g   Tafelbutter
2dl   Milch
1     Lorbeerblatt
1     kleines Stück Zitronenschale
2Tl   Dijon-Senf
      Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Butter schmelzen, sobald die Butter flüssig ist, Mehl zugeben und verrühren, damit ein Brei entsteht. Milch zuerst in kleinen Schlucken zugeben und gut verrühren, jeweils gut verrrühren, damit eine sämige Masse entsteht, erst danach die weitere Milch zugeben. Béchamel 10 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder aufrühren, damit sie nicht anbrennt. Damit verschwindet auch der Mehlgeschmack. Senf einrühren und ev. mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Béchamelsauce von der Herdplatte ziehen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Adrios in Bratbutter beidseitig kurz und scharf anbraten. In eine Gratinform legen und mit der Béchamelsauce einpinseln. In die Mitte des Ofen einschieben und 20 Minuten überbacken. Nach 10 Minuten erneut mit etwas Béchamelsauce einpinseln.

Kurz bevor die Adrios bereit sind, den Rest der Béchamel nochmals aufwärmen und wenig Wasser zugeben, damit sie etwas flüssiger wird.

Adrios auf einem Béchamel-Spiegel anrichten.