Ossobuco alla Gustatore

Zutaten:

4	Stk.Kalbshaxen à 25o gr.
	Salz Pfeffer aus der Mühle
I-2	El.Mehl
I	El.Erdnussöl
5o	gr.Butterfett
I-2	Zwiebeln fein gehackt
2	Knoblauchzehen do.
I-2	Karotten in feine Würfelchen (Brunoise)
I/4	Knollensellerie do.
I/4	Lauchstengel do.
I-2	El.Tomatenpüree
I-2	Tomaten geschält entkernt in Würfel
I	dl.Rotwein
I	Kräuterbüschel
	(Thymian,Majoran,Salbei,Rosmarin)
I	Dl.braune Bratensauce

Garnitur:

8o	gr.Eierschwämmli
I	Schalotte superfein gehackt
3o	gr.Kochbutter
I	El.Peterli fein gehackt

Zubereitung:

Zuerst die Kalbshaxen würzen,mit Mehl bestäuben und in Oel-Butter gemisch anbraten.In eine Braisiere plazieren und beiseite stellen.Das überschüssige Fett abgiessen,durch Butter ersetzen und darin die gehackten Zwiebeln,Knoblauch und Gemüsebrunoise anziehen.Tomatenpüree beifügen und alles zusammen gut durchrösten bis das Tomatenpüree schön dunkelbraun ist.Dann die Tomatenwürfel beigeben,mit Rotwein ablöschen,Kräuterbüschel dazugeben und mit brauner Sauce auffüllen.Die Sauce über das Fleisch giessen und im Ofen bei 2oo Grad 7o - 8o Min. schmoren.Nun für die Garnitur Schalotten in Butter glacieren,Pilze beifügen und gut mitrösten.Anrichte Art:Die Kalbshaxen auf eine Platte anrichten,Sauce etwas einreduzieren,Kräuterbüschel entfernen und über das Fleisch giessen.Mit den gerösteten Pilzen dekorieren und mit Peterli besreut servieren.