



Erfolgsrezepte

Zusammen macht Kochen Spass!

Was passiert, wenn man das Team eines IT-Dienstleistungsunternehmens nach den Lieblingsrezepten fragt und zusammen in eine Küche steckt?
Dann zeigt das Team der VIADA eine weitere große Leidenschaft neben der IT:
Das Kochen, Schlemmen und Genießen.

Mit verschiedenen Zutaten, neuen Herausforderungen, einem breiten Strauß an verschiedensten Kompetenzen, einer manchmal überkochenden Atmosphäre, viel Spaß, Herzblut und Engagement und vor allem mit einem herausragenden Teamwork sind wir an der Seite von Profikoch Nils Walbrecht in unser Kochevent gestartet – und am Ende zu unseren eigenen ganz besonderen „Erfolgsrezepten“ gelangt.
Dies zeigt uns, dass IT und Kochen doch nicht so weit auseinanderliegen.

Im Namen des gesamten Teams wünsche ich viel Spaß beim Blättern und viel Erfolg beim Nachkochen, Ausprobieren und Verfeinern unserer Lieblingsrezepte!

Bon appétit

Daniel Braunsdorf

Kreativ, kompetent, leidenschaftlich.

So kreativ, kompetent, freundlich und leidenschaftlich das VIADA-Team ist, so lecker, innovativ, großartig und genussvoll sind die Gerichte in dem Kochbuch.

Ich habe eine riesen Freude gehabt mit dem Team von VIADA gemeinsam ihre eigenen Speisen zu kochen, backen oder grillen. Denn zu einem guten Menü gehören für mich perfekte regionale Zutaten sowie ein starkes Team im Rücken.

Nur wer gemeinsam im Team kocht oder arbeitet, kann erfolgreich sein und dies durfte ich bei diesem Buch erleben.

Wenn Sie mal nicht im Büro sitzen und an neuen Plänen und Ideen arbeiten, ist dieses Buch eine tolle Möglichkeit den Alltag mal für einige Zeit zu vergessen. Denn Lebensmittel sind ein Mittel zum Leben und das sollte man nicht vergessen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, lieber Leser und liebe Leserin, ganz viel Freude beim Nachkochen. Lassen Sie sich von den Kreationen des VIADA-Teams inspirieren, haben Sie Freude am Ausprobieren zusammen mit Ihren Freunden und Ihrer Familie.

Herzlichst, Ihr

Nils Wallbrecht

Küchenchef der ErlebBar & Ernährungsberater





Wir hatten
Kochspass
vom Feinsten.

Ein Team, kreative Ideen, viele verschiedene und vor allem leckere Gerichte.

Das VIADA Kochevent zeigte wieder einmal, dass viele Köche eben nicht den Brei verderben, wenn sie motiviert und voller Teamgeist gemeinsam Großes vollbringen.





Vorspeise

Maiscremesuppe mit Garnelenfleisch und Chili	S. 10
Lachstatar	S. 12
Russische Eier	S. 14
Couscoussalat mit Tzatziki	S. 16
Kürbiscremesuppe	S. 18
Marinierte Feigen	S. 20
Gurkensalat im VIADA Way	S. 22

Hauptspeise

Hamburger Labskaus	S. 30
Rinderfilet mit Kartoffelgratin	S. 32
Thunfisch mit Zitronenschale und Kapern	S. 34
Louisiana Gumbo	S. 36

Vom Grill

Paella mit Meeresfrüchten	S. 40
Schweinebauch mit karamellisierter Erdnuss-Chili-Sauce	S. 42
Cowboy Beans	S. 44
Ochsenbäckchen mit Rotweinjus und Kluski	S. 46

Nachspeise

Brookies	S. 52
Apfelkuchen Viktoria	S. 54
Dänisches Erdbeerdessert	S. 56
Crostata mit Aprikosen	S. 58
Halbflüssiger Schokokuchen	S. 60

Inhalt

Die perfekte
Grundlage
für ein delikates Dinner.



Vorspeise



Scharfe Maiscremesuppe mit Garnelenfleisch und Chili

- 4 Maiskolben
- 2 cm scharfe Chorizo
- 1 rote Chili
- 2 Zweige Thymian und Majoran
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- 2 Schalotten
- 2 Limetten
- 1 Avocado
- 1 Paprika
- 1-2 EL Sauerrahm
- Koriander
- Zwiebeln
- Olivenöl

Maiskolben schälen, alle Fasern entfernen, waschen. Den Mais mit einem scharfen Messer vom Kolben herunterschneiden. Kolben dritteln.

4 Scheiben Chorizo schneiden, bei 90 Grad im Ofen als Chip trocknen lassen. Den Rest der Chorizo in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter kalt abbrausen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen.

In einem großen Topf ein paar Tropfen Olivenöl erhitzen und die Chorizowürfel ausbraten. Etwas von dem überschüssigen Fett abgießen, anschließend Schalotten samt Knoblauch glasig garen. Mais samt Kräuter und Chili hinzugeben, alles zusammen wenige Minuten andünsten lassen. Mit der Brühe ablöschen, die gedrittelten Kolben hinzugeben und bei geschlossenem Deckel den Mais weichkochen.

In der Zwischenzeit die Garnelen putzen und entdarmen. Kalt abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die übrige Knoblauchzehe halbieren und im Öl auslassen. Die Garnelen scharf von beiden Seiten anbraten, aber nicht zu lange, damit sie nicht trocken werden. Mit Salz und Limettensaft würzen und beiseitestellen.

Avocado schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und beiseitestellen. Die Paprika waschen, entkernen, schälen und putzen, anschließend in kleine Würfel schneiden. In derselben Pfanne wie die Garnelen die Paprikawürfel mit Öl anbraten bis diese etwas Farbe haben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls beiseitestellen.

Sobald der Mais weich ist, Kolben, Chili und Kräuterstiele entfernen. Die Suppe mit einem Pürierstab oder im Blender samtig, weich pürieren. Wer mag, kann sie anschließend auch noch durch ein Sieb passieren, dann wird sie noch feiner. Anschließend 5-10 Minuten weiter einkochen lassen und den Sauerrahm unterrühren – ab jetzt darf die Suppe nicht mehr kochen!

Die Suppe mit Chili, Salz, Pfeffer, Limettensaft und -abrieb abschmecken. Die Garnelen samt Paprika erneut kurz erhitzen, die Suppe final abschmecken und heiß in tiefen Tellern oder Schüsselchen anrichten. Mit Garnelen, Paprika und Avocado garnieren, zuletzt mit etwas frischem Koriander bestreuen, den Chorizochip auflegen und mit ein paar Maiskörnern dekorieren.

Erfrischendes
Lachstatar
für besondere Menüs

- | | | |
|-------|-------------------------|---|
| 1 | Schalotte | Die Schalotte und die Avocado fein würfeln. Cherrytomaten und Jalapeño entkernen und ebenfalls fein würfeln. Korianderblätter fein hacken. Lachsfilet (nach gusto) fein würfeln. Die Schalotte, Cherrytomaten, Jalapeño, Avocado mit dem Lachsfilet in einer Schüssel vermengen und mit Olivenöl, Limettensaft und Shoyu würzen. Das Tatar in der abgedeckten Schüssel mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. |
| 1 | reife Avocado | |
| | Cherrytomaten | |
| | Korianderblätter | |
| 1 | Jalapeño | Die kleine, rote Chili entkernen und in feine Ringe schneiden. Diese werden später auf dem Teller neben dem Tatar zum nachwürzen - für diejenigen, die es schärfer mögen - serviert. |
| 300 g | Lachsfilet | |
| | Olivenöl | Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden und rösten. Alternativ gerösteten Toast als Beilage servieren. |
| | Saft von einer Limette | Das Tatar mit einem Servierring portionieren, mit grob gemahlenem Kampot Pfeffer und Fleur de Sel würzen und mit Daikon-Rettich-Sprossen dekorieren. Neben dem Tatar einige Chiliringe und Brotchips platzieren und servieren. |
| | Shoyu | |
| 1 | rote Chili | |
| | Baguette / Toast | |
| | Kampot Pfeffer | Als Begleitung eignen sich sowohl fruchtige, evtl. restsüße Weine, wie zum Beispiel Riesling Spätlesen oder Elsässer Gewürztraminer, als auch ausdrucksstarke weiße Burgunder oder Blanc de Blanc Champagner. |
| | Daikon-Rettich-Sprossen | |
| | grüner Tabasco | |



Traditionelle *Russische Eier* mit frischem Schnittlauch

- 10 Eier
- 2-3 EL Mayonnaise
- 2 TL würziger Senf
- Paprikapulver
- Schnittlauch

Eier hart kochen (ca. 8-9 Minuten), mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb aus den halbierten Eiern entfernen und mit einer Gabel fein zerdrücken, sodass ein Brei ohne Klumpen entsteht. Mayonnaise und Senf dazugeben und gut durchmischen, sodass eine cremige Masse entsteht. Sollte dies nicht eintreffen, kann man etwas mehr Mayonnaise hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die cremige Masse entweder mit einem Spritzbeutel oder mit 2 Teelöffel in die Eierhälften geben. Zu guter Letzt die Eierhälften mit etwas Paprika, Pfeffer oder Schnittlauch verzieren.



Frischer Couscoussalat mit Tzatziki

250 g	getrocknete Tomaten (ohne Öl)	Die getrockneten Tomaten mit heißem (einmal aufgekochtem) Wasser bedecken (ca. 500 ml) und ca. 15 Min. ziehen lassen. In der Zeit die Schalotten würfeln, die Chili in Ringe schneiden (ohne Kerne) und 2-3 Knoblauchzehen hacken. Eine Putenbrust mit Butterschmalz in der Pfanne im Ganzen anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. In der selben Pfanne die Schalotten, die Chili und den Knoblauch kurz anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und mit dem Gemüsefond ablöschen.
2-3	Schalotten	
1	Chili Schote	
6-7	Knoblauchzehen	
2	Putenbrüste	Die getrockneten Tomaten abgießen und den Sud auffangen. Den Sud zu dem Gemüsefond hinzugeben. 2-3 Stängel Thymian hinzugeben und kurz aufkochen. Den Gemüsefond / Tomatensud zum Zubereiten des Couscous verwenden (siehe Packungsanweisung, Verhältnis 2:1).
	Butterschmalz	
1 EL	Tomatenmark	
500 ml	Gemüsefond	Die Paprika würfeln, die getrockneten Tomaten hacken, die Kirschtomaten halbieren, die Oliven in Ringe schneiden und den Feta zupfen / zerkrümeln. Die Kräuter hacken und zu dem noch heißen Couscous hinzugeben. Nach der angegebenen Quellzeit, den Couscous mit einer Gabel auflockern und in eine Schüssel umfüllen. Ist der Couscous abgekühlt, wird das Gemüse und der Käse hinzugegeben. Die erste Putenbrust in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Weißweinessig abschmecken.
	Thymian	
300 g	Couscous	
1	rote oder gelbe Paprika	Für das Tzatziki die Gurke raspeln und abtropfen. 3-4 Knoblauchzehen pressen und mit dem Joghurt und der Gurke vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken und min. eine Stunde ziehen lassen.
Handvoll	Kirschtomaten	
1 Glas	grüne Oliven	In der Zwischenzeit die zweite Putenbrust scharf anbraten, salzen und pfeffern und mit dem Couscoussalat und dem Tzatziki anrichten.
1 Pck.	Feta	
	Oregano	
	Basilikum	
	Olivenöl	
	Weißweinessig	
	Gurke	
500 g	Griechischer Joghurt	
	Zitrone	



Herbstliche Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln

500 g Kürbisfleisch
2 Karotten
2 Kartoffeln
30 g Butter
1 Lauch
1 Gemüsefond
150 ml Sahne
Kürbiskerne
Balsamico
Milch

Das Kürbisfleisch und die Karotten würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Das Gemüse mit Butter in der Pfanne anschwitzen.

Den Lauch in Streifen schneiden, zusammen mit dem Gemüsefond und der Sahne für 30 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskerne anrösten.

Zum Schluss alles pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Teller mit Balsamico und den Kernen garnieren. Die Milch kurz aufschäumen und auf die Suppe geben.



Frische *Marinierte Feigen* mit Thymian, Minze und Mozzarella

- | | | |
|----------|---|---|
| 8 | reife Feigen | Stielansätze und Enden der Feigen wegschneiden, dann jede Frucht vierteln. Für die Marinade Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. |
| 4 EL | Balsamico | |
| 2 EL | Olivenöl | Feigenviertel in die Mitte einer Platte legen. Mit gehacktem Thymian und Zitronenschale bestreuen und die Marinade darüberträufeln. Die Feigen 30 Minuten durchziehen lassen. |
| | Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone | |
| 1 EL | Thymian | Büffelmilch-Mozzarella in Scheiben schneiden. Kurz vor dem Servieren die Hälfte von der gehackten Minze und dem zerrupften Rucola mit dem Mozzarella in einer Schüssel vermischen, salzen und pfeffern. |
| 3 Kugeln | Büffelmilch-Mozzarella | |
| 20 | Minzblätter | Den Mozzarella um die Feigen herum anrichten. Mit der restlichen Minze und Rucola bestreuen und mit ein wenig zusätzlichem Olivenöl beträufeln. |
| 20 | Rucolablätter | |



Ausgeklügelter
Gurkensalat
im VIADA Way

- ¼ Gurke
- 4 cl Hendrick's Gin
- 12 cl Fever Tree Indian Tonic Water

Gurke in längliche Schiffchen schneiden und in einem Glas anrichten.
Für das Dressing Gin und Tonic Water mischen.

Dressing über die Gurken geben.





*Als Team
können wir
alles schaffen.*



VIADA

individual IT

Java Enterprise

Red Hat OpenShift

Red Hat JBoss Middleware



Unsere Leistungen für Ihren Erfolg.

VIADA versteht sich als strategischer Partner internationaler Unternehmen für individuelle geschäftskritische Softwareprojekte. Jedem Auftrag begegnen wir mit dem Anspruch, unseren Kunden ausgezeichnete Qualität termingerecht zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis zu liefern.

Unser breites Leistungsspektrum basiert dabei auf der Vielfalt unserer Expertise und der weitreichenden Kompetenz und Projekt-

erfahrung jedes einzelnen Mitarbeiters. Damit Sie binnen kürzester Zeit von individuellen Lösungen profitieren können.

Höchste Produktivität, Exzellenz bis ins Detail und der vertrauensvolle Umgang mit unseren Kunden und untereinander bilden die weiteren Grundsäulen unserer Unternehmenskultur – und die Basis für unseren langjährigen Erfolg und die Zufriedenheit unserer Kunden.

Für alle, die sich etwas
gönnen
möchten.



Hauptspeise

Hamburger *Labskaus* mit Roter Beete



- 600 g Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- Butter
- 1 Dose Corned Beef
- 2 Dosen Gewürzgurken
- 100 ml Gurkenflüssigkeit
- Piment
- 1 Rote Beete

Die Kartoffeln als Salzkartoffeln kochen. Eine Kartoffel in feine Scheiben schneiden und bei 90 Grad im Ofen als Chip backen.

In der Zwischenzeit die klein gewürfelten Zwiebeln in etwas Fett andünsten. Das klein geschnittene Corned Beef zufügen und mit Deckel ebenfalls andünsten lassen. Die gewürfelten Gewürzgurken mit etwas vom Gurkensud zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Alles etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die fertig gegarten Kartoffeln etwas stampfen (jedoch nicht so fein wie für Püree!). Den Corned Beef Mix unterrühren. Wenn die Mischung zu fest ist, noch etwas Gurkenwasser unterrühren.

Die Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und zum Anrichten auf den Teller geben, Labskaus auf die Teller füllen. Nach Geschmack mit Spiegelei und mit Matjes servieren. Je einen Kartoffelchip dazu anrichten.

Feines Rinderfilet

mit Kartoffelgratin

Gratin:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Becher Sahne
- 800 g Kartoffeln
- 1 TL Butter
- 350 g Emmentaler gerieben

Gemüse:

- 200 g Bohnen
- 200 g Karotten
- 5 Stk. Bacon
- 1 EL Butter

Fleisch:

- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 5 TL Safrankräuterbutter
- 750 g Rinderfilet

Die Zwiebel schälen und fein hacken, dann in einem Topf glasig anschwitzen. Zwei Knoblauchzehen schälen, hacken und dazugeben. Mit der Sahne ablöschen und einköcheln lassen.

Nun die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und 10 Minuten in der Sahne kochen. Dann in gebutterte Förmchen geben, den Käse obendrauf streuen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. 20 Minuten backen.

Bohnen und Karotten putzen, 8 Minuten in Salzwasser kochen und danach abschrecken. Daraufhin jeweils 3 Karotten und 5 Bohnen bündeln, in Bacon einwickeln und in Butter braten.

Knoblauchzehe schälen und mit Olivenöl und der Safrankräuterbutter in der Pfanne erhitzen. Rinderfilet nach Wunsch braten.



Tranchierter Thunfisch

mit Zitronenschale und Kapern



Dressing:

- 2 EL Kapern
- 3 Zitronenschalen
- 1 Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- 20 Basilikumblätter
- 20 Minzblätter
- Muskat
- Butter

Fisch:

- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 kleine getrocknete Chilischote
- ½ getrockneter Thymian
- 500 g Thunfisch am Stück

Salat:

- 2 Fenchelknollen
- 2 Staudensellerie
- Handvoll Rucola
- Handvoll Brunnenkresse
- Handvoll Minzblätter
- 2 Frühlingszwiebeln

Zutaten für das Dressing bis auf die Kräuter vermischen und grob hacken, dann pfeffern und wenn nötig salzen.

Koriandersamen, Fenchelsamen, Chilischote und Thymian im Mörser zerstoßen. Thunfisch in Faserrichtung längs halbieren, dann jedes Stück in der Mitte teilen. Die Stücke mit etwas Öl einreiben, großzügig salzen und pfeffern und in den zerstoßenen Gewürzen wenden.

Für den Salat die Fenchelknollen halbieren und die harten Außenblätter entfernen, zudem auch die Wurzelansätze entfernen. Die Hälften längs fächerförmig in schmale Spalten schneiden. Den Fenchel und Sellerie 15-20 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, so werden sie noch knackiger.

Rucola, Brunnenkresse und etwas Minze zerrupfen, in eine Schüssel geben. Fenchel und Sellerie abtropfen und zusammen mit den in feine Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzufügen. Einige EL von der Lake der Kapern hinzugeben und alles durchheben. Die Kräuter für das Dressing fein hacken und vermischen.

Pfanne erhitzen und die Fischstücke von allen Seiten 1-2 Minuten mit Öl scharf anbraten, dann in feine Scheiben tranchieren, auf dem Salat anrichten und mit dem Dressing übergießen. Von einer der Zitronen das Fleisch auslösen und einige Blätter des Staudensellerie zupfen, beides mit über den Salat geben. Dazu empfiehlt sich eine Curry-Mayonnaise.

Original American *Louisiana Gumbo* aus der Südstaatenküche

- 10 Okraschoten
- 4 Hähnchenbrüste
- ¼ Tasse Olivenöl
- ¼ Tasse Mehl
- 2½ Tassen Zwiebeln
- 1 Tasse grüne Zwiebeln
- 1 Tasse Staudensellerie
Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- ¼ l Hühnerbrühe
- 1 Dose Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Thymian
- 1 EL Worcestersauce
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Tabasco
- 1 Tasse Reis
Schmand

Etwas Öl in einem Topf erwärmen. Die in dünne Scheiben geschnittenen Okraschoten ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie durch und leicht braun sind. Herausnehmen und auf die Seite stellen.
Die Hähnchenbrüste in Stücke schneiden, in den Topf geben und rundherum anbräunen. Herausnehmen und auf die Seite stellen.

Mindestens 3 EL Öl im selben Topf erwärmen, das Mehl dazugeben und bei mittlerer Hitze, unter ständigem Rühren, ca. 20 Minuten anbräunen, bis die Mischung dunkelbraun wird und einen nussigen Geschmack entwickelt. Zwiebeln und Sellerie würfeln, Petersilie hacken und den Knoblauch pressen. Zutaten in den Topf geben und ca. 5 Minuten anschwitzen. Brühe, Tomaten, Tomatenmark, Thymian, Worcestersauce, Lorbeerblatt, Okraschoten und Tabasco einrühren und aufkochen lassen. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Hähnchenbrüste zurück in den Topf geben. Hitze reduzieren und 45 Minuten aufgedeckt köcheln lassen. Ab und zu umrühren, salzen und pfeffern. Parallel den Reis kochen. In Schüsseln servieren und auf jede Portion eine Kelle Reis platzieren. Für die Frische mit etwas Schmand überträufeln.



Für einen lauen
Sommerabend
mit Freunden.



Vom Grill

Spanische *Paella* mit Meeresfrüchten

- 200 g kleine Tintenfische
- Olivenöl
- 10 große Garnelen
- 1 Chorizo
- 6 Pancetta,
Scheiben ohne Schwarte
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 L Hühnerbrühe
- etwas heiße Hühnerbrühe
- 2 Prisen Safran
- 2 Tl Paprikapulver
- 500 g Muscheln
- 500 g Bomba-Reis
- 1 Zitrone
- Handvoll frische Erbsen

Den Grill auf starke, direkte Hitze anheizen und die Paellapfanne direkt über die Kohlen platzieren. Tintenfische putzen, ausnehmen und in Stücke schneiden. Im Öl die Garnelen und Tintenfische scharf anbraten und beiseite stellen.

Chorizo schräg schneiden und mit der Pancetta scharf anbraten. Sobald sie knusprig sind, Knoblauch und Zwiebeln sowie die Erbsen dazugeben. Etwas Brühe und den in heißer Hühnerbrühe eingelegten Safran dazugeben und mit dem Paprikapulver verrühren.

Den Reis dazugeben und leicht anrösten. Dann mit Brühe aufgießen. Den Reis garen und bei Bedarf immer wieder mit Brühe aufgießen. Nicht umrühren. Nach ca. 20 Minuten die Tintenfische hinzugeben. Wenn der Reis fast gar ist, die Garnelen und die Muscheln obenauf hinzugeben. Nun den Grill schließen und ca. 10 Minuten weiter garen bis die Muscheln sich öffnen.

Paella vom Grill nehmen und vor dem Verzehr noch einige Minuten ziehen lassen. Die Zitrone in Schiffchen schneiden und dekorativ um den Pfannrand verteilen.



Scharfer Schweinebauch

mit karamellisierter Erdnuss-Chili-Sauce



Fleisch:

- 3 EL Salz
- 1 EL Koriandersamen
- 10 Pfefferkörner
- 5 Sternanisfrüchte
- 4 Kaffirlimettenblätter
- Zimt
- 1,5 kg Schweinebauch
- 2 Getrocknete Chilischoten
- Olivenöl

Sauce:

- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Rote Chilischote, fein gehackt
- 20 Korianderblätter
- 2 Schalotten
- 2 TL Zucker
- 2 EL ungeröstete Erdnusskerne
- 2 EL Erdnussöl
- Sesamöl
- 1 EL helle Sojasauce
- 1 Limette (Saft)

Den Grill auf ca. 230 Grad vorheizen. Salz, Koriandersamen und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Sternanis, Limettenblätter und Zimt hinzufügen und grob zerstoßen.

Mischung in den Dutch Oven geben und mit etwa 2 cm Wasser bedecken. Die Schwarte des Schweinebauchs in kleinen Abständen einschneiden und mit der Schwarte nach unten in den Dutch Oven geben. Die Schwarte und die erste Fettschicht sollten im Wasser liegen.

Den Dutch Oven auf den Grill stellen und ca. 20 Minuten kochen. Dadurch tritt das Fett aus und die Schwarte wird von der Würzmischung durchzogen – so kann eine köstliche Kruste entstehen.

Den Schweinebauch entnehmen und das Wasser abgießen (die Würzmischung bleibt im Dutch Oven). Die Chilis zermahlen und hinzugeben. Den Schweinebauch mit etwas Öl einreiben und mit der Schwarte nach oben wieder in den Dutch Oven geben, für ca. 20 Minuten weiter garen. Für weitere 30-40 Minuten bei 180 Grad weiter garen bis die Schwarte knusprig ist.

Währenddessen einen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Knoblauch, Chilischote und Korianderblätter darin 1 Minute braten. Schalotten und Zucker hinzufügen und 2 Minuten garen bis der Zucker karamellisiert.

Die Erdnüsse hinzufügen und weitere 3-4 Minuten garen. Die Mischung vom Herd nehmen und im Mörser zu einer groben Paste verarbeiten. Erdnussöl, Sesamöl, Sojasauce und Limettensaft unterrühren, ggf. mit 2 EL Wasser verdünnen. Koriander grob hacken und zur Sauce geben. Sauce warm zum Schweinebauch servieren.

Deftige Cowboy Beans

aus dem Wilden Westen

- 200 g Bacon
- 2 Zwiebeln
- 4 EL Ahornsirup
- 3 Dosen Baked Beans
- 1 Dose Kidneybohnen
- 10 EL BBQ-Sauce
- 3 EL BBQ-Rub

Grill auf starke, direkte Hitze anheizen. Den Bacon in kleine Streifen schneiden und im Dutch Oven auslassen. Zwiebeln würfeln, dazugeben und anbraten, dann mit Ahornsirup karamellisieren.

Restliche Zutaten dazugeben und aufkochen, dabei gut durchrühren und etwas einkochen lassen.

Die Cowboy Beans schmecken dabei sowohl als Hauptgericht z.B. mit einem frisch gebackenen Baguette oder auch als Beilage zu einem guten Steak.

Tipp: Am besten einen Tag vorher zubereiten, denn die Cowboy Beans schmecken am Folgetag, wenn sie erneut aufgewärmt sind, noch besser!





Zarte Ochsenbäckchen mit Rotweinjus und Kluski

Fleisch:

- 800 g Ochsenbäckchen
- 80 ml Olivenöl
- 400 g gem. Wurzelgemüse
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 l trockener Rotwein
- 1 l Rindfleischfond
- 2 Lorbeerblätter
- 2 TL Zitronenmyrte
- 5 Wacholderbeeren
- 2 TL Senfkörner
- Chilischote
- Schwarzer Pfeffer

Kluski:

- 12 mittelgroße Kartoffeln
- Kartoffelmehl
- 1 Eigelb

Den Dutch Oven auf starker, direkter Hitze auf Temperatur bringen. Die Ochsenbäckchen scharf in heißem Öl anbraten. Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit dem Tomatenmark zusammen rösten. Mit 1 l Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Anschließend mit 0,5 l Rindfleischfond aufgießen bis die Ochsenbäckchen gut bedeckt sind. Die anderen Gewürze fein hacken und dazugeben.

Alles gut 3 bis 4 Stunden köcheln lassen, bei Bedarf Wein und Fond nachgießen. Die Ochsenbäckchen sind fertig, wenn man sie mit einer Gabel leicht auseinanderziehen kann. Danach die Bäckchen herausnehmen und die Soße durch ein Tuch passieren. Soße bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Für die Kluski die Kartoffeln gar kochen, danach durch eine Presse geben. Ein Viertel wird in der Schüssel zur Seite geschoben. In den nun freigewordenen Platz wird nun die gleiche Menge an Kartoffelmehl gegeben. Das Eigelb hinzufügen und die Masse gut durchgemischen. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, werden aus der Masse Klöße geformt.

Nun werden die Klöße vorsichtig in leicht köchelndes Salzwasser gegeben. Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, den Herd ausschalten und die Klöße noch 3-5 Minuten durchziehen lassen.



Viele Köche?



Na klar! Bei Red Hat ist es stets die Community, die in einer offenen Kultur und Organisation gemeinsam Großes leistet.

Red Hat, der weltweit führende Anbieter von Open-Source-Lösungen, folgt einem von der Community angetriebenen Ansatz bei der Entwicklung hochperformanter Cloud-, Linux-, Middleware-, Storage- und Virtualisierungstechnologien. Ferner bietet Red Hat einen vielfach ausgezeichneten Support, Schulungen sowie Consulting-Services.

Als eine zentrale Vermittlungsinstanz in einem weltweiten Netzwerk von Unternehmen, Partnern und der Open-Source-Community fördert Red Hat den Aufbau bedeutender, innovativer Technologien, die Wachstumskräfte freisetzen und Kunden fit machen für die künftige IT.

Weitere Informationen: www.redhat.de.

Der gelungene
Abschluss
eines Dinners.



American Brookie

für den perfekten Genuss

Brownie:

- 200 g Bitterschokolade, gehackt
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 50 g Backkakao, ungesüßt
- Prise Salz
- 135 ml Milch
- 100 g weiße Schokolade, gehackt

Cookie:

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 125 g Butter (zimmerwarm)
- 180 g Mehl
- ½ Backpulver
- Prise Salz
- 50 ml Milch
- 100 g Bitterschokolade, gehackt
- 100 g weiße Schokolade, gehackt

Brownieteig

Die Hälfte der dunklen Schokolade (100 g) zusammen mit der Butter schmelzen lassen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier schaumig schlagen und Zuckersorten einrieseln lassen. Mehl, Backkakao und Salz hinzufügen und nebenbei die Milch unterrühren. Die Schoko-Butter-Mischung und die restliche gehackte Schokolade dazugeben und gut vermengen. Der Teig sollte zähflüssig sein. Die Browniemasse in eine gebutterte Form oder einen Backrahmen mit Backpapier geben und gut verteilen.

Cookie Teig

Eier schaumig schlagen und Zuckersorten einrieseln lassen. Butter dazugeben und cremig rühren.

Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Die Hälfte zur Butter-Mischung geben bis diese sich gut vermengt hat, anschließend das gleiche mit dem Rest machen und die Milch dazugeben. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterheben. Cookie Teig so gleichmäßig wie möglich auf der Brownieschicht verteilen.

Das Ganze muss für ca. 30 Minuten in den Ofen und anschließend abkühlen.



Fruchtiger Apfelkuchen Viktoria



- 150 g Süßrahmbutter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 abgeriebene Schale einer Limette
- 50 ml Milch
- 250 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- Butter für Backform
- 50 g geriebene oder gehobelte Mandeln
- 4-5 Lageräpfel
- Zimt
- Zucker

Die weiche Butter mit Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren, dann die zimmerwarmen Eier zugeben und schaumig rühren bis die Masse weißlich wird und der Zucker sich auflöst. Salz, Limettenschale und Milch zugeben und glattrühren. Mehl und Backpulver unterrühren, eventuell noch ein wenig Milch dazu wenn der Teig zu fest ist. Die Form ausbuttern, mit Mandeln bestreuen. Den Teig einfüllen und verteilen.

Nun die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, dann – je nach Größe – noch einmal halbieren, oben einen Zentimeter tief einritzen. Die Äpfel dicht nebeneinander auf den Teig legen und etwas hineindrücken. Etwas Zimt und Zucker darüberstreuen.

Im Backofen bei 170 Grad Umluft rund 40 Minuten backen. Der Kuchen soll nicht braun werden, deshalb die Hitze eventuell nach 15 Minuten auf 150 Grad reduzieren.

Dänisches Erdbeerdessert

mit Schlagsahne

- 1 kg Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 175 g Weißbrot vom Vortag
- 50 g Mandelblättchen
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Schlagsahne

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Ca. ein Drittel der Erdbeeren beiseitestellen. Restliche Erdbeeren mit 2 EL Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit 3 EL Wasser glatt rühren. Den Topf vom Herd ziehen und die Stärke unterrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen, dann in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

Weißbrot zerbröseln. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotbrösel zugeben und unter Wenden goldbraun rösten. 100 g Zucker zugeben und kurz mitrösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Die zur Seite gestellten Erdbeeren unter das Erdbeerkompott heben. Ein Drittel des Erdbeerkompotts in einer Schüssel verteilen. Mit der Hälfte der Brösel bedecken. Ein weiteres Drittel Kompott daraufgeben. Restliche Brösel und anschließend restliches Kompott darauf verteilen. Mit der Sahne bedecken und die Mandelblättchen darüberstreuen.



Italienische *Crostata* mit Aprikosen

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
getrocknete und ungeschwefelte Aprikosen
Weißwein
Aprikosenkonfitüre

Knetteig aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz herstellen. Anschließend den Teig für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Aprikosen mit Weißwein ca. 15 Min. weichkochen, nach Geschmack etwas Aprikosenkonfitüre dazugeben.

$\frac{2}{3}$ des Teiges in eine Tarte-Form geben und aus einem Drittel Teig Streifen für den „Deckel“ schneiden.

Auf dem Teig die Früchte verteilen und die Teigstreifen auflegen.

Die Tarte bei 175 Grad mindestens 45 Minuten backen.



Halbflüssiger Schokokuchen

mit frischen Erdbeeren und Eis

Form:		Backofen vorheizen (160 Grad Umluft, 180 Grad Ober-/ Unterhitze). 4 Förmchen mit Butter ausreiben und mit je 1 TL Zucker bestreuen und kalt stellen.
2 TL	kalte Butter	
4 TL	Zucker	Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Zucker, Mehl, Butter und Eier vermischen und mit der flüssigen Schokolade vermengen.
Teig:		Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen und zu je $\frac{2}{3}$ füllen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen geben, nach ca. 15 Minuten kontrollieren. Wenn sich oben ein Kruste bildet und der Rand sich leicht lösen lässt ist der Kuchen fertig.
80 g	dunkle Schokolade	
200 g	Zucker	
40 g	Mehl	Nebenbei die Beeren waschen (4 Stück zur Deko weglegen) und vierteln. Etwas Basilikum als Deko weglegen, den Rest klein schneiden. Den Zucker unter mittlerer Hitze im Topf schmelzen. Beeren, Basilikum, Pfeffer, Salz hinzufügen und mit dem Wasser ablöschen. 2 Minuten köcheln lassen, anschließend in einer Schüssel pürieren.
100 g	Butter	
2	Eier	
Beilage:		Teller mit einer Erdbeere und dem Basilikum garnieren, Kuchen mit dem Erdbeer-Basilikum-Püree und etwas Eis servieren.
500 g	Erdbeeren	
20 g	Basilikum	
80 g	Zucker	
80 ml	Wasser	
200 ml	Vanilleeis	





Fühle auch du den heartbeat of IT.

Bei VIADA steht der Teamzusammenhalt im Fokus. Vom täglichen Miteinander, über das jährliche Kick-Off und unsere VIADA Days bis hin zu den besonderen Teamevents. Unser gemeinsames Kochen war ein weiteres, besonderes Highlight.

Wir sind mehr als nur ein IT-Dienstleister – wir gehen als Team einen gemeinsamen Weg und nehmen unsere Projektpartner dabei stets an die Hand. Wir fühlen alle den „heartbeat of IT“ und stellen das Teamgefühl, den Umgang miteinander, die Herausforderungen und vor allem die verschiedenen Persönlichkeiten stets in den Vordergrund.

Ich freue mich, unseren Wachstumskurs auch in Zukunft aktiv weiterzuführen und dabei unsere Werte nie aus dem Blick zu verlieren.

Herzliche Grüße

Meggi Eichholz



Die Menschen bei VIADA:

Bei uns geht man nicht zu einer kühlen, anonymen Arbeitsstelle – wir sind ein geiles Team, daher stehen wir füreinander ein und jeder hilft jedem so gut er kann. Man ist nicht alleine im Projekt, denn unsere Projekte sind stets intern auch Teamaufgaben. Wir ziehen an einem Strang und verfolgen das gleiche Ziel – gleichzeitig berücksichtigen wir die persönlichen Umstände eines jeden Teammitglieds.

Wir pflegen einen authentischen Stil und Umgang miteinander:

Unser Miteinander ist geprägt von Vertrauen, Verbundenheit und Verlässlichkeit. Wir setzen auf empathische und harmonische Umgangsformen, sind aber gleichzeitig auch stringent und konsequent in der Entscheidungsfindung.

Wir sprechen Probleme konstruktiv an und arbeiten gemeinsam an unserer stetigen Verbesserung.

Wir sind alle Persönlichkeiten:

Wir arbeiten nicht mit Material, wir arbeiten mit Menschen zusammen und schätzen die individuellen Stärken und Schwächen eines Jeden und fördern diese Vielfalt im Unternehmen.

Wir bieten jedem Teammitglied attraktive Möglichkeiten zur Entwicklung und Entfaltung und setzen auf gegenseitige Loyalität. Wir sind stolz auf jede individuelle Leistung und erkennen diese an.

Wir lieben Herausforderungen:

Wir sind ein mittelständisches Unternehmen, das individuell und persönlich agiert – und wir sind professionell und strukturiert und realisieren so Projekte für große, namhafte Kunden in einem stets spannenden, modernen Umfeld.

Die Abwechslung und die Vielfalt unserer Projekte sind unser stetiger Antrieb. Wir bieten eine Heimat für die Besten – denn wir fordern viel und wir fördern viel.



*Viele Köche
ziehen bei Viada
an einem Strang.*



VIADA GmbH & Co. KG
Freie-Vogel-Straße 393
D-44269 Dortmund

+49.231.28668-100
kontakt@viada.de
www.viada.de