

Pulled Beef Neck

**Alabama White Sauce / Apfel / Kren / Olivenölmayonnaise / Apfelblüten
by Lucki Maurer**

Beef Rub (Grundrezept)

40 g Knoblauchpulver
2 EL Senfpulver
40 g Zwiebelpulver
80 g edelsüßes Paprikapulver
2 EL Cayennepfeffer
40 g gemahlener Cumin
40 g brauner Zucker
40 g Salz
1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer

Alle Zutaten vermischen. Bis zum Gebrauch in einem trockenen, dunklen und luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren.

Pulled Beef Neck

1 Wagyu Neck (Rindernacken oder -hals; ca. 7–8 kg)
200 g Beef Rub (siehe oben)

Den Nacken mit dem Beef Rub einreiben und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Den Smoker bzw. Keramikgrill auf 120 °C vorheizen und den temperierten Nacken bei indirekter Hitze so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 90 °C erreicht ist. Das Fleisch aus dem Smoker nehmen und in einer Thermobox (Styroporbox) 1 weitere Stunde ruhen lassen. Anschließend mit zwei Fleischgabeln oder Pulled Claws (Fleischkrallen) zerrupfen.

Alabama White Sauce

400 g japanische Mayonnaise (BOS Food)
200 ml Chardonnay-Essig
100 ml Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
1 EL Tafelmeerrrettich
weißer Pfeffer

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit weißem Pfeffer sowie Salz abschmecken.

Olivenölmayonnaise

2 Bio-Eigelb
1 EL Limettensaft
1 EL Chardonnay-Essig
300 ml natives Olivenöl extra
1 EL Dijon-Senf

Die Eigelbe mit Limettensaft und Essig schaumig schlagen. Olivenöl in dünnem Strahl nach und nach zugießen. Senf einrühren und die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Squeezerflasche füllen.

Anrichten

Friséesalat
dünne rote Apfelscheiben
frische Meerrettichspäne
Apfelblüten

Alabama White Sauce mit Pulled Beef auf einem Teller anrichten. Etwas Olivenölmayo aufspritzen. Mit Friséesalat, Apfelscheiben und Meerrettichspänen garnieren. Mit Apfelblüten bestreuen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestäuben.