



# Sériole marinée au ponzu et au radis

Markus Arnold



## Rezept für 4

### Ingrédients

320 g de filet de sériole  
10 g d'huile de sésame grillé  
1 pincée de graines de coriandre  
100 g de radis  
40 tomates cerises  
10 g de jus de betterave  
1 cs de vinaigre balsamique blanc  
1 pincée de sel  
1 pincée de sucre  
160 g de ponzu  
40 g de sauce au soja  
1 cs d'huile d'olive  
10 g de nori

### Préparation

Saler légèrement le filet de sériole et le froter avec les graines de coriandre concassées. Dans une poêle chaude, le faire revenir à feu vif de chaque côté dans un peu d'huile de sésame, le retirer et le laisser refroidir. Avec un couteau bien affûté, couper le filet en tranches fines d'env. 3 mm et les dresser à plat sur l'assiette. Laver le radis, l'éplucher, le couper en fines tranches avec une mandoline et découper des rondelles à l'emporte-pièce. Faire mariner les rondelles de radis blanc avec le sel, le sucre, le jus de betterave et le vinaigre balsamique pendant env. 1 h, puis les retirer de la marinade et les égoutter. Les inciser jusqu'au centre et les torsader pour former une fleur. Les dresser sur le poisson. Mélanger brièvement le ponzu, la sauce au soja et l'huile d'olive dans un récipient de façon à voir apparaître de petites bulles d'huile. Ajouter délicatement les tomates cerises et verser le tout sur le poisson. Découper les algues nori en lanières d'env. 5 cm de longueur avec un couteau bien affûté et les répartir sur le plat.