Lachs-Sashimi auf Curry-Quark und Pumpernickel

Zutaten für 6 Portionen Party-Food

Curryquark:

6 EL	Quark
1 EL	Madrascurry
1	Orange
1	Chili
	Salz
6	Hornfeilchenblüten
1	Schale Gartenkresse
12	Pumpernickel (rund)

Lachs-Sashimi:

150 g	Lachs (Sushiqualität)
1	Limette
1 TL	Sojasauce
	Salz

Den Quark in eine Schüssel geben, mit den Orangensaft, Curry und dem Salz abschmecken.

Die Chilischote halbieren, gegebenenfalls die Kerne entfernen, die Chilischote klein schneiden und ebenfalls zu dem Quark geben.

Die Masse in einen Spritzbeutel (mit Tülle 0,5 cm) geben und auf den Pumpernickel anrichten.

Für das Lachs-Sashimi den Lachs in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Limettensaft, Limettenabrieb und Sojasauce bepinseln.

Den Lachs auf dem Quark anrichten, mit Gartenkresse und Hornfeilchenblüten dekorieren.