

## **Schweinsfilet mit Mangosauce**

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 2 reife Mangos (ca. 500 g)
- 30 g Butter
- 1 pariertes Schweinsfilet (ca. 300 g)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Orangensaft
- 125 ml Weisswein
- 1 EL Zitronensaft
- ¼ TL Zimt

### Zubereitung:

1. Die Mangos halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Die Hälfte davon zu Spalten schneiden und zugedeckt beiseite stellen. Den Rest in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Filet salzen und pfeffern und in der heissen Butter von allen Seiten kräftig anbraten. Hitze reduzieren und fertig braten. In Alufolie wickeln und warm stellen.
3. Den Bratenstaz mit den Mangowürfeln, den Orangensaft und Weisswein auflösen, 8-10 Minuten kochen. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zimt würzen.
4. Die Mangospalten anrichten, je 2 Scheiben Schweinefilet anrichten. Mit der Sauce übergiessen.