Schweinefilet mit Mango Zimt Soße

Zutaten für 4 Portionen

8 Schweinemedaillons
2 EL Mehl
4 EL Öl
1 reife Mango
Saft von 2 Orangen
2 EL Butter
1 EL Zitronensaft
200 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Paprika
1 Zimtstange

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Mangowürfel in Butter kurz dünsten, Orangensaft, Zimt und Wein zugeben, aufkochen und 10 min bei mittlerer Hitze kochen. Zimt entfernen und alles durch ein Sieb streichen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schweinemedaillons mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in Mehl wenden und in Öl anbraten.