

# Schweinsfiletmedaillons mit Aprikosenchutney und Couscous



- Gesamtzeit: 30 min
- Aktivzeit: 30 min
- Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Filet vom Schweizer Schwein (ca. 1 cm dick)  
**1** kleine rote Zwiebel  
**1** Knoblauchzehe  
**1** Stück Ingwer, walnussgross  
**1** kleine rote Chilischote  
**3 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl  
**240 g** Aprikosenhälften aus der Dose  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
**1 1/2 EL** Weissweinessig  
**2 Zweige** Peterli  
**250 g** 5-Minuten-Couscous  
**1** Zimtstange  
**2** Nelken  
**6** ganze Kardamom

## Nährwerte

1 Portion (ohne Blattsalat) enthält ca.:

- 540** kcal  
**42 g** Eiweiss  
**58 g** Kohlenhydrate  
**14 g** Fett  
 enthält Gluten  
 Laktosefrei

## Zubereitung

- 1 Aprikosen ohne Saft mit Mixer fein pürieren (Saft aufbewahren).
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, Ingwer schälen und fein reiben, Chili fein würfeln und alles in zwei Dritteln des Öls glasig dünsten. Pürierte Aprikosen dazugeben und kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Aprikosensaft nach Belieben würzen.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).

- 3 Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Schweinsfiletmedaillons zugeben und von jeder Seite 2–3 Minuten braten. Grob gehackten Peterli zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 In der Zwischenzeit Couscous unter Zugabe von Zimt, Nelken und Kardamom nach Packungsanleitung zubereiten.
- 5 Medaillons mit Aprikosenchutney und Couscous servieren.  
Dazu passt ein Blattsalat.