

Filetieren leicht gemacht

1



Kurz hinter der ersten Rückenflosse die Messerspitze in den Fisch stecken. Dabei die Klinge möglichst direkt auf der Mittelgräte führen.

2



Messer auf der Gräte bis zur Schwanzflosse ziehen, aber nicht abtrennen!

3



Nun wird von der Rückenflosse bis zum Kopf geschnitten, allerdings mit der Spitze nur bis zum Ansatz der Bauchgräten schneiden – die Klinge also nicht zu tief führen.

Der Fisch wird nun gedreht und die Schnitte 1 bis 3 auf der anderen Seite unternommen. Anschließend wird der Fisch wieder in die Ausgangslage gedreht.

4



Es folgt ein Schnitt vom Rücken bis zum Bauch direkt hinter dem Ansatz der Brustflosse.

5



Nun kann das Filet angehoben und unter umsichtigem Schneiden auf den Bauchgräten vom Fisch abgetrennt werden.

6



Fein abgetrennt lässt sich das Filet vom Fisch abnehmen.

7



Mit der anderen Seite verfahren wir genauso.

8



Nun werden die Filets enthäutet. Hierfür schneiden wir die abgetrennten Filets hinten schräg ein.

9



Die Klinge auf der Haut nach vorne führen – dabei immer langsame Schneidbewegungen unternehmen.