Alles übers Filetieren

Heute möchte ich Ihnen eine kleine Einführung zum Thema "Filetieren" geben und. versuche für die Menschen die noch nie oder nicht oft filetiert haben eine leichte Lösung zu finden.
Das wichtigste beim Filetieren ist selbstverständlich das Filetiermesser.
Hier ist die Schärfe der Klinge gefragt.
Ein scharfes Messer ist das A und O, da man mit einer stumpfen Klinge den Fisch beim Schneiden von sich wegdrücken würde.

Das Messer muss durch das Fischfleisch wie durch Butter gehen.
Zunächst muss der Fisch abgetrocknet werden.
Das ist wichtig da er uns sonst nur aus der Hand rutschen würde.
Hat man den Fisch nicht vorher ausbluten lassen kann man mit einer kleinen Blutlache rechnen.
Jetzt schneidet man einen gezielten Schnitt hinter die Kiemen.
Sollte es ein dicker Fisch sein so schneitet man den Rücken vom Nacken bis hinten noch einmal ein, das erleichtert beim Filetieren einiges. Ist der Fisch trocken rutscht er auch nicht weg.
Jetzt packt man den Fisch und schneidet seitlich der Wirbelgräte von vorne bis hinten durch,. Hat man das erste Filet abgeschnitten, dreht man den Fisch auf die andere Seite und filetiert ihn hier auch.