

Eine kurze Anleitung zum filetieren von Zandern.

Beachten Sie, dass sie ein wirklich scharfes Messer nehmen.
Ein Filetirmesser ist da eine sinnvolle Anschaffung.

- Schneiden Sie das Filet auf einer Seite hinter dem Kopf bis zur Gräte ein.



- Schneiden Sie mit einem scharfen Messer an der Gräte entlang die Haut durch. Dabei beginnen Sie vorne am Einschnitt Sie spüren dabei das Rückgrat, daran entlang schneiden. Nicht die Seitengräten durchtrennen. Diese werden im nächsten Schritt entfernt



- Lösen Sie das Filet von der Gräte, indem Sie es mit einem scharfen Messer von der Gräte schaben. Ist das Filet der einen Seite abgehoben, drehen Sie den Fisch um und wiederholen Schritt 1 bis 3 auf der anderen Seite



- Legen Sie die Filets mit der Haut nach unten auf eine flache Unterlage und schneiden Sie die Haut von den Filets, indem Sie mit einem scharfen Messer parallel zur Unterlage an der Haut Entlangfahren. Dabei schneiden Sie vom spitzen Schwanzende nach vorne, während Sie die Haut am Ende festhalten.



Das ganze geht natürlich auch mit allen andern Rundfischen. (z.. B. Forellen)