Karpfen filetieren

Während man kleinere Fische wohl eher am Stück kocht, brät, frittiert oder räuchert, werden größere Fische filetiert. Verzichten Sie nicht auf die Möglichkeit Ihren Fisch so anspruchsvoll wie möglich auf den Tisch zu bringen. Es erfordert zwar etwas Geduld den richtigen Schnitt am richtigen Platz anzusetzen, aber es wird Ihnen von Mal zu Mal leichter fallen. Vor dem Filetieren den Fisch selber auszunehmen, oder dieses vom Fischhändler machen zu lassen. Öffnen Sie den Fisch vom Waidloch her bis zum Kiemenanfang. Dies sollte ohne die Innereien zu verletzen geschehen. Entnehmen Sie die Innereien und waschen den Fisch unter reichlich fließendem Wasser aus, danach mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen (innen und Außen). Setzten Sie den Teilschnitt am Rücken beidseitig der Rückengräten an. Schneiden Sie den Fisch entlang der Rückengräte vom Kopfende bis zu Schwanz auf.

Schneiden Sie nur so tief wie das Fleisch am Rücken dick ist. Sie schneiden tief genug, wenn die Bauchgräten als harten Widerstand beim Schneiden zu spüren sind. Jetzt klappen Sie das Filet nach oben weg und führen den Schnitt entlang der Bauchgräten. So verfahren Sie mit dem ganzen Filet auf ganzer Länge. Um ein Filet zu bekommen das schön und gleichmäßig aussieht, achten Sie auf das genaue wieder Ansetzen bei den Folgeschnitten. Nun haben Sie das erste Filet ausgeschnitten. Mit der Rückseite ist die Vorgehensweise exakt die Gleiche. Jedoch drehen sie den Fisch dazu um. Dieses Verfahren, bringt das beste Ergebnis, da das zweite Filet als Stütze das Brett auf dem es liegt hat. Nachdem Sie den Karpfen filetiert haben, können die Filets natürlich noch gehäutet werden. Der letzte Handgriff ist das Entfernen der Fleischgräten. Mit einer großen Pinzette können die ertasteten Gräten herausgezupft werden.