

## Zerlegen einer gegarten Forelle am Tisch



Die gegarte Forelle auf einem Teller oder einer Platte bereit legen



Das Fischmesser an der Seitenlinie der Forelle ansetzen und das Filet bis zur Mittelgräte anstechen.



Das Fischmesser entlang der Mittelgräte in Richtung der Schwanzflosse führen und dabei das Forellenfilet durchtrennen.



Das obere Forellenfilet mit dem Messer von der Mittelgräte aus von unten hochklappen.



Das untere Forellenfilet ebenso von der Mittelgräte aus durch wegklappen lösen.



Das obere Forellenfilet ist von der Forelle abgelöst.



Die Hauptgräte bzw. Mittelgräte durch anheben der Forellen- Schwanzflosse vom unteren Forellenfilet lösen.



Die beiden Forellenfilets liegen nun frei auf dem Teller zum Anrichten bereit.



Die Forellenfilets ausgelöst und angerichtet mit Beilagen.