

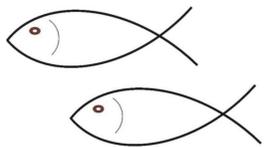
# Filetieren von Weißfischen



Zu den so genannten “Weißfischen” zählen Arten wie Aitel, Brachsen, Giebel, Rotaugen, Barben, Nasen und einige weitere Karpfenartige. Diese besitzen ein sehr schmackhaftes Fleisch, aber auch die bekannten “Y-Gräten”.

Um diese Fischarten als “silberne Delikatesse” in der Küche verwenden zu können, müssen die Gräten entweder mechanisch von Hand oder mit technischen Gerätschaften klein geschnitten werden.

Die mechanische Zerkleinerung der Gräten wird in der nachfolgenden Bilderserie an Hand einer Brachse gezeigt:



## BEZIRK MITTELFRANKEN

Fachberatung für das Fischereiwesen

Maiacher Straße 60 d  
90441 Nürnberg

☎: 0911 - 4243990

Fax: 0911 – 42439922

fischerei@bezirk-mittelfranken.de



1:  
Ein Kettenhandschuh schützt  
vor Verletzungen!



2:  
Entschuppen unter Wasser  
erspart lästige Putzarbeit!



3:  
Entschupppter Fisch



4:  
Der erste Schnitt: Hinter den Kiemen und der Brustflosse.



9:  
Die erste Seite ist fast fertig.



10:  
"Schälen" sie das Filet von den Rippen.



5:  
Auf der Wirbelsäule entlang den Rücken einschneiden.



6:  
Achtung: Über den Gräten der Rückenflosse bleiben!



11:  
Klein gesetzte Schnitte vermindern den Fleischverlust!



12:  
An der Bauchseite schneiden Sie das Filet ab.



7:  
Am Ende der Bauchhöhle das Messer ganz durchstechen.



8:  
Nun auf der Wirbelsäule entlang schneiden.



13:  
"Halbzeit"



14:  
Der erste Schnitt auf der zweiten Seite wie bei Nr. 4.



15:  
Schneiden Sie die Wirbelsäule entlang den Rücken ein.



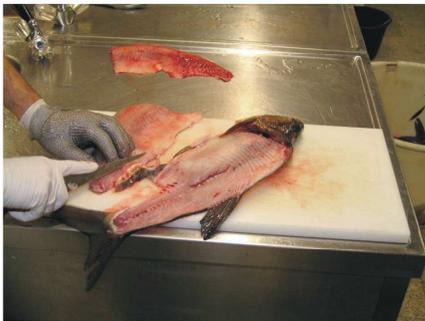
16:  
Am Ende der Bauchhöhle wieder durchstechen.



17:  
Auch hier: Kleine Schnitte beim "Schälen" von den Rippen.



18:  
Am Bauch trennen Sie das zweite Filet von den Karkassen



19:  
Letzte Korrekturen: Entfernen Sie evtl. Flossen und Fett.



20:  
Große Filets können Sie auch in kleinere Portionen teilen.



21:  
Die Filets sind fast fertig... Nur noch die "Nachspielzeit"!



22:  
Schneiden Sie alle 2-3 mm das Filet bis auf die Haut ein.



23:  
Unser Endprodukt. Nun sind der Phantasie beim Kochen keine Grenzen gesetzt!

Wenn Sie jetzt interessiert sind Weißfische als frisches und gesundes Lebensmittel aus der Region in Ihrer Küche zu verwenden, dann besuchen Sie doch einen unserer regelmäßig angebotenen Weißfischverarbeitungs- und Kochkurse!

Unter fachkundiger Anleitung unserer Mitarbeiter lernen Sie die Kniffe zur Herstellung von Weißfischfilets.

Lassen Sie sich in der ausliegenden Liste vormerken. Steht ein Termin fest, schreiben wir Sie an und Sie können sich einen Platz in einem auf maximal zwölf Teilnehmern beschränkten Kurs reservieren.