



**LfL**

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

# Anleitung zur Herstellung grätenfreier Hechtfilets



## Benötigte Ausrüstung:



Weiches und hartes Filetirmesser, Imkergabel.

## Bearbeitungsschritte:

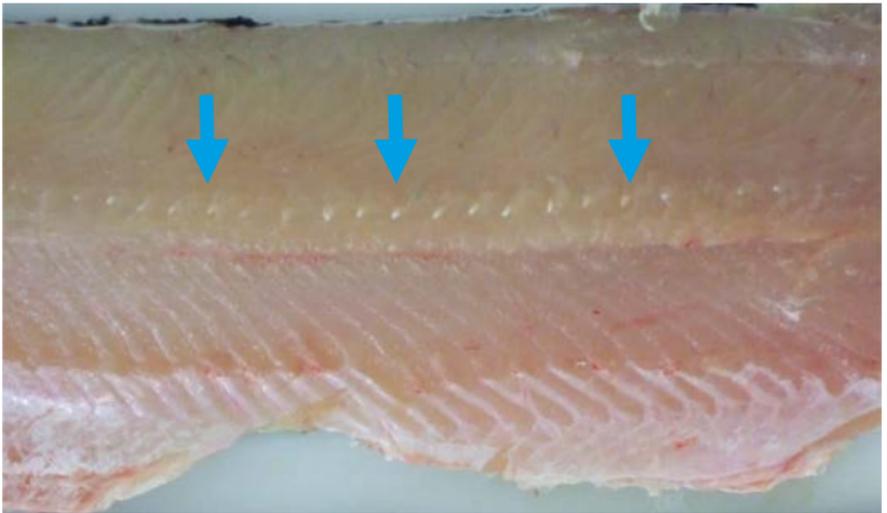


Hecht beidseitig filetieren.

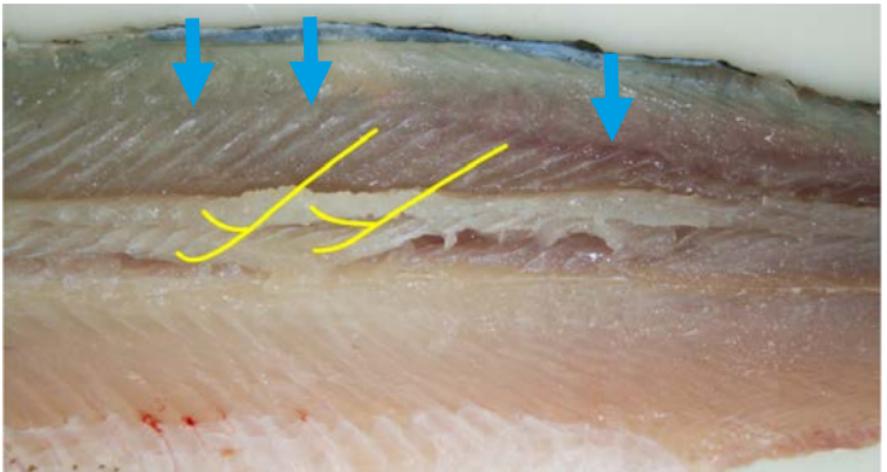




Rippen herausschneiden.



Filet mit der Haut auf eine Schneidunterlage legen, es sind die kurzen Enden der Y-Gräten als weiße „Stifte“ sichtbar.



Freigelegte Reihe an Y-Gräten.



Messer rückseitig der „Stifte“ entlang nach unten führen bis Widerstand zu spüren ist (weiches Filetirmesser verwenden).



Messer auf den Gräten Richtung Fischrücken führen, dadurch Freilegung des langen Y-Teils der Gräten.



Da sich der kurze Y-Teil direkt am Rippenansatz befindet, wird das Messer ca. 1 cm unterhalb des ersten Schnitts in Richtung Rücken mit der Schneide nach oben geführt.



Um das zweite kurze Y-Stück auszulösen, Klinge weiter am langen Y-Teil zum Rücken entlangführen.



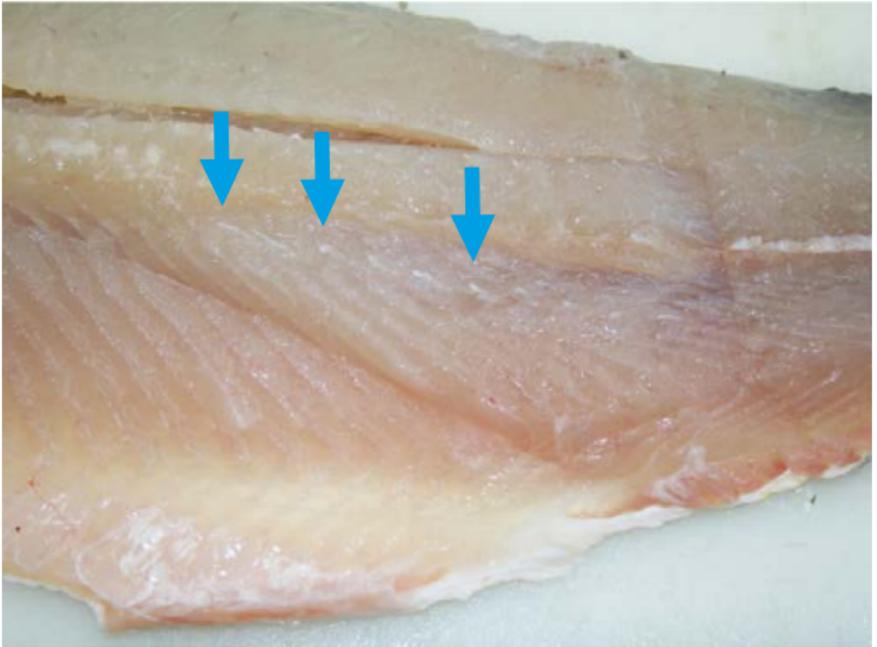
Erklärung siehe vorhergehendes Bild.



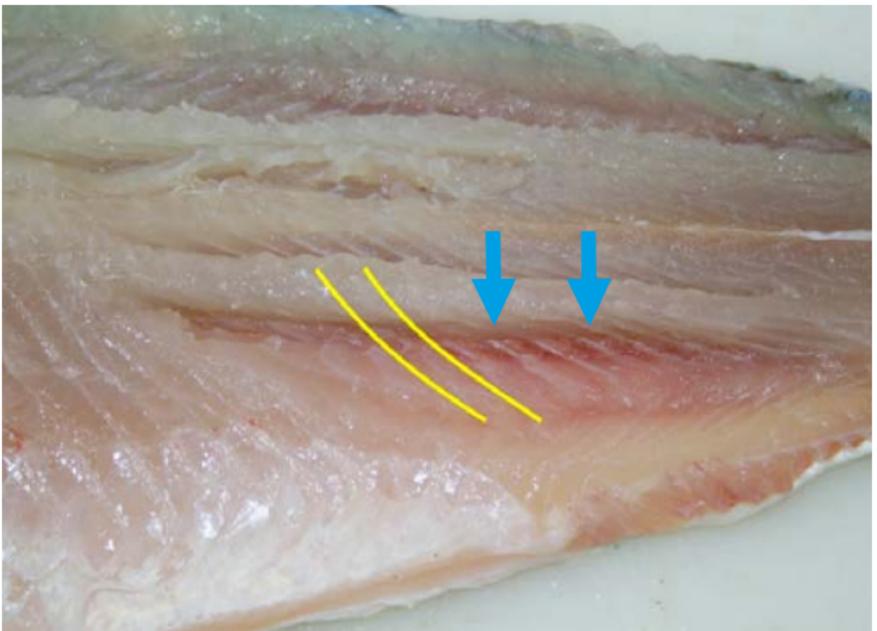
Es kann nun der keilförmige Fleischstreifen mit den Zwischenmuskelgräten entnommen werden.



**Es befindet sich jedoch noch eine zweite Reihe von Zwischenmuskelgräten (keine Y-Gräten!) im Schwanz- und mittleren Bereich des Hechtfilets.**



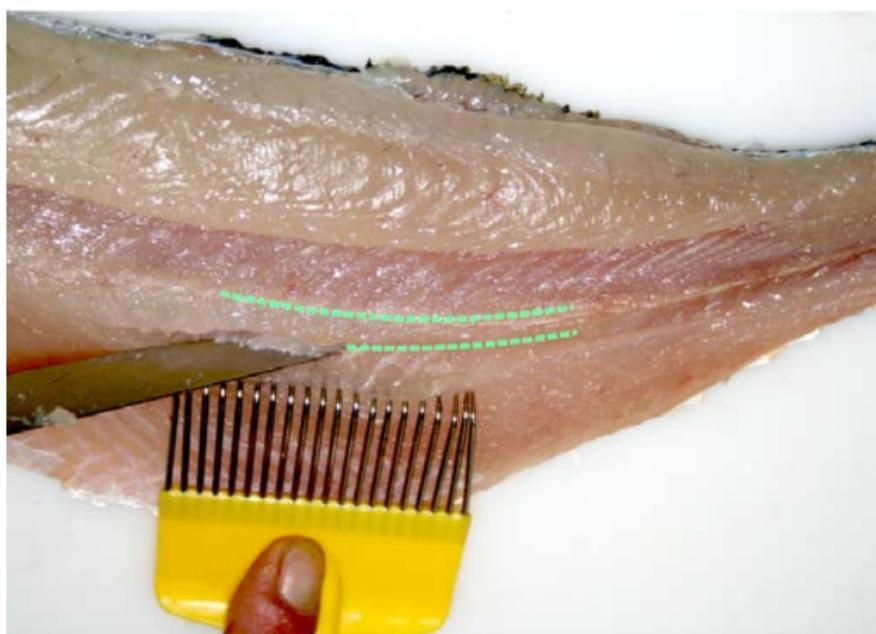
Sichtbare „Stifte“ der zweiten Grätenreihe.



Freigelegte zweite Grätenreihe.



Zum Entfernen dieser Gräten das Messer rückseitig an den sichtbaren „Stiften“ entlang senkrecht zur Haut von hinten nach vorne führen.



Ca. 1 cm unterhalb des ersten Schnitts (obere grüne Linie) das Messer nach unten führen bis ein Widerstand an den Gräten gespürt werden kann.



Dann Klinge auf den Gräten entlang bauchwärts bis auf die Haut führen.



Filet von der Haut lösen (mit hartem Filetirmesser).





Auslösen des zuvor freigelegten Teils mit Gräten.



### Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan  
[www.LfL.bayern.de](http://www.LfL.bayern.de)

Redaktion: Institut für Fischerei (IFI)  
Weilheimer Str. 8, 82319 Starnberg  
E-Mail: [Fischerei@LfL.bayern.de](mailto:Fischerei@LfL.bayern.de)  
Telefon: 08161 8640-6000

Druck: 5. Auflage, Dezember 2021  
Saxoprint GmbH, 01277 Dresden, Schutzgebühr: 0,50 €  
© LfL Alle Rechte beim Herausgeber