



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Karpfen

schlachten und vorbereiten
für die Küche



Karpfen

wie man ihn vorbereitet – zubereitet – isst

Karpfen (*Cyprinus carpio*) ist weltweit neben Silber- und Graskarpfen mit ca. 5 Mio. t die bedeutendste in der Aquakultur erzeugte Fischart. Einzigartig in Bayern ist dabei die Zubereitung des halben Karpfens. Dieses Faltblatt zeigt die Vorgehensweise beim Halbieren. Daneben wird das Filetieren und „Grätenschneiden“ des Karpfens behandelt. Das Grätenschneiden hat vor allem in Bayern eine besondere Dynamik, da dieses Verfahren hier weiterentwickelt wurde und es hier verschiedene Hersteller von Grätenschneidgeräten gibt. Der halbe gebackene Karpfen ist ein echter Klassiker, der seine Beliebtheit auch weiterhin behalten wird. Das Filet eröffnet eine Vielzahl „moderner“ Zubereitungsarten.

Was bei allen Varianten gleich gegeben ist: Der Karpfen ist ein heimischer Fisch, der bis kurz vor dem Verzehr noch gelebt hat. Die Frische ist daher einmalig.

Viel Erfolg bei der Karpfenzubereitung und guten Appetit!

1. Karpfen betäuben und entbluten

Karpfen betäuben



Den Karpfen durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf oberhalb der Augen mit einem geeigneten Schlagstock betäuben. Bei größeren Mengen besteht die Möglichkeit der elektrischen Betäubung.



Entbluten/Töten

Nach der Betäubung erfolgt der sog. Kiemenschnitt.

Messer am unteren Kiemenrand einstechen. Hierbei werden Hauptadern durchtrennt und der Fisch blutet aus.

Blut auffangen



Wer das Karpfenblut für bestimmte Rezepte verwenden will, lässt es in eine Tasse mit etwas Essig tropfen.

2. Karpfen schuppen

Merke: Soll Karpfen „blau“ zubereitet werden, darf er nicht geschuppt werden. Für alle anderen Zubereitungsarten wird der Karpfen geschuppt, da die Schuppen sonst beim Essen stören.



Karpfen am Kopf halten, mit Messer oder Fischschupper die Schuppen vom Schwanz in Richtung Kopf entfernen.



Wo Schuppen einzeln sitzen, zum Beispiel hinter den Kiemendeckeln, lassen sie sich leicht entfernen, indem man die Messerspitze aufsetzt und die Schuppe nach hinten herauschiebt.



Merke: Die Schuppen auf der Bauchseite nicht vergessen!

3. Karpfen ausnehmen

Leibeshöhle öffnen



Messer mit der Schneide nach außen am After einstechen, Leibeshöhle genau in Körpermitte bis zum Kiemendeckelansatz aufschneiden
Achtung: Messer möglichst flach halten, damit die Eingeweide nicht verletzt werden.

Eingeweide herausnehmen



Eingeweide im vorderen Teil der Leibeshöhle umgreifen und vorsichtig herausdrücken. Die Gallenblase soll nicht platzen. Andernfalls den grünlichen Gallensaft sofort mit viel Wasser ausspülen.

Ausgenommener Karpfen



Wollen Sie Teile vom Eingeweide verwerten, dann: Schwimmblase vom restlichen Eingeweide abziehen, Gallenblase von der Leber abziehen oder großzügig abschneiden. Restliche Eingeweide vorsichtig vom Darm abstreifen.

Verwertbar sind: Leber, Milz, Rogen oder Milch.

4. Karpfen halbieren (Methode 1)

Kopf halbieren



Dem geschuppten Fisch zum sicheren Ansetzen des Messers am Nacken einen kleinen Schnitt quer zum Fisch zufügen. Dort Messer durch den Kopf bis zum Schlachtbrett führen. Messer hebelartig nach vorne führen und Schädel halbieren.



Messerspitze hinter dem Kopfansatz bis zu den Rippen einstecken und auf der Wirbelsäule Richtung Schwanz gleiten lassen.



Auf Höhe des Afters Messer durch den gesamten Fisch stechen und entlang der Wirbelsäule bis zum Schwanzansatz ziehen.

Schwanzflosse halbieren, 1. Methode

Messer 2 cm vor Schwanzflossenansatz nach unten verkanten und bis zum Schwanzflossenansatz schneiden. Dann Schwanzflosse genau in zwei Hälften teilen.



Schwanzflosse halbieren, 2. Methode

Messer 2 cm vor Schwanzflossenansatz nach unten verkanten und bis zum Schwanzflossenansatz schneiden. Schwanzflosse mit den Händen auseinanderziehen.





Teilen des Karpfens

Messer vom Schwanz Richtung Kopf führen und dabei die Rippen durchtrennen.



Mit beiden Händen den Karpfen auseinanderziehen und die Innereien entnehmen.

Danach mit dem Messer Bauch und Kopf durchschneiden und Karpfenhälften vollständig trennen.

5. Karpfen halbieren (Methode 2)

Messer einstechen



Den geschuppten und ausgenommenen Karpfen auf die Seite legen. Messer von der Leibeshöhle aus direkt hinter dem Kopf und oberhalb der Wirbelsäule durch den Rücken stechen.



Schnittführung

Schnitt unmittelbar über der Wirbelsäule in Richtung Schwanzflosse führen.

Trennung Schwanzflosse wie bei Methode 1.



Kopf spalten

Von der Unterseite Messer in Kopfmitte ansetzen und bis zum Maul weiterschneiden. Schädel mit Messer und Schlagstock halbieren.

6. Karpfen filetieren und enthäuten



Hinter dem Kopf einschneiden

Unmittelbar hinter Kiemendeckel und Brustflosse schräg nach vorne bis auf das Rückgrat einschneiden, damit möglichst wenig Fleisch am Kopf bleibt.



Rückenmuskulatur unmittelbar neben der Rückenflosse bis auf die Rippen einschneiden.



Messer in Höhe der Afterflosse ganz durchstechen und direkt auf der Wirbelsäule bis zur Schwanzflosse weiter schneiden.



Filet von den Rippen ablösen

Filet anheben und mit dem Messer am Rücken beginnend das Fleisch von den Rippen zum Bauch hin abtrennen. Hierbei Messer so führen, dass möglichst wenig Fleisch an den Rippen bleibt.



Karpfen einseitig filetiert



Das zweite Filet wird auf die gleiche Art gewonnen.



Rippenreste entfernen
Filet festhalten (evtl. mit breiter Imkergabel) und Rippenreste mit dem Messer entfernen.

Merke:

Kopf und Gerippe eignen sich gut für die Zubereitung einer Fischsuppe.

Impressum

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

Redaktion: Institut für Fischerei
Außenstelle für Karpfenwirtschaft
Greiendorfer Weg 8, 91315 Höchstadt an der Aisch
E-Mail: Hoechststadt@LfL.bayern.de
Tel.: 09193/508900, Fax: 09193/4414

Fotos: W. Seemann

Auflage: 6. veränderte Auflage, März 2020

Druck: diedruckerei.de, 91413 Neustadt a.d. Aisch

© 2020 LfL, alle Rechte vorbehalten, Schutzgebühr: 0,50 €

7. Filets häuten



Bauchflossen entfernen

Bauchflossen und evtl. vorhandene Fettpolster (glasig weiß bis gelblich) vom Bauchlappen abschneiden.



Filet häuten

Filet mit der Haut nach unten auf das Arbeitsbrett legen.

Haut am Schwanzende mit der Hand oder Gabel festhalten und Messer zwischen Fleisch und Haut ansetzen.



Messer möglichst flach auf der Haut gleiten lassen.



Enthäutetes Filet

8. Grätenschneiden



Grätenschneiden mit Maschine. Gräten können mit Messern kleingeschnitten werden. Hierzu gibt es verschiedene Geräte – im Bild ein manueller Grätenschneider mit Kurbel.



Das Filet (mit Haut oder ohne Haut) mit der Hautseite nach unten und der Bauchseite zuerst an die Messerwelle heranführen...

... und einschneiden.



Von Hand. Bei geringen Mengen kann das Grätenschneiden auch von Hand erfolgen. Die Schnitte werden im Abstand von etwa 3 mm bis kurz unter die Haut – bis man es knacken hört – ge-

führt. Gräten sind nur entlang des Rückens und im Schwanz und nicht in der Bauchwand.

Anfertigen von Karpfenstreifen



Das grätengeschnittene Filet kann von Hand in Streifen geschnitten werden für verschiedene Zubereitungen ("Karpfenchips", „Karpfenknusper" "Karpfenschnetzel" etc.). Beim abgebildeten Grätenschneider mit Kurbel kann hierzu ein Rechen eingeschoben werden. Das Filet wird dann vollständig durchgeschnitten

