



LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Anleitung zur Herstellung grätenfreier Hechtfilets



BENÖTIGTE AUSRÜSTUNG:



Weiches und hartes Filetirmesser, Imkergerabel

BEARBEITUNGSSCHRITTE:

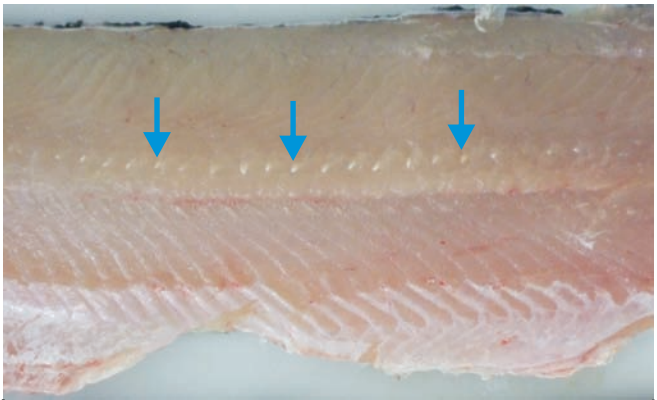


Hecht beidseitig filetieren.

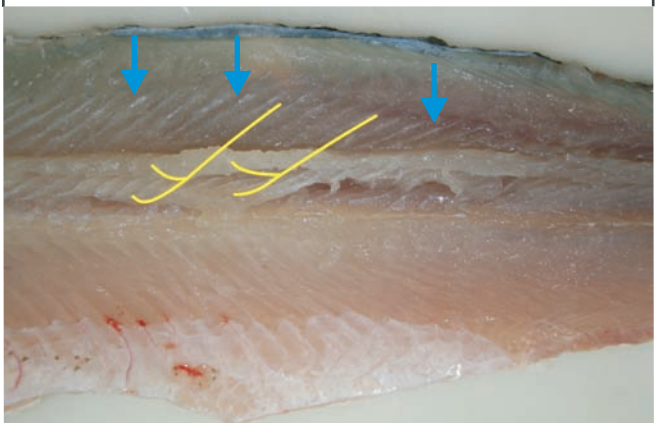




Rippen herausschneiden.



↓
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 Filetmesser 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 entlang führen.



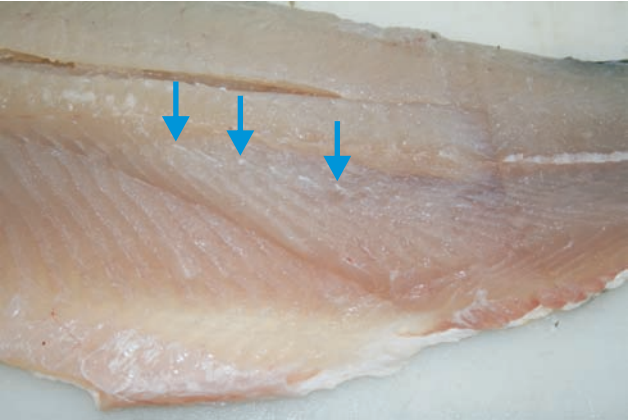
Erklärung siehe vorhergehendes Bild.



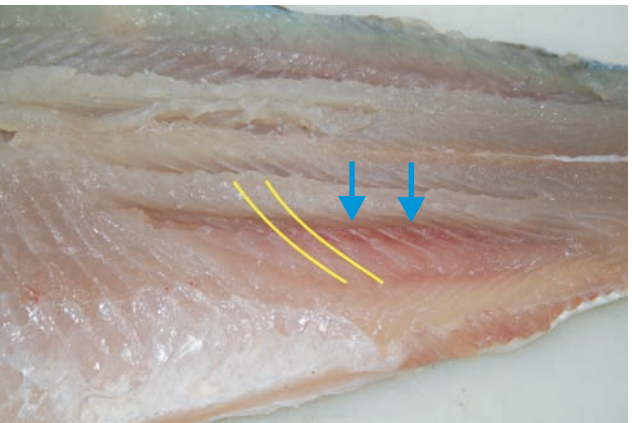
Es kann nun der keilförmige Fleischstreifen mit den Zwischenmuskelgräten entnommen werden.



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



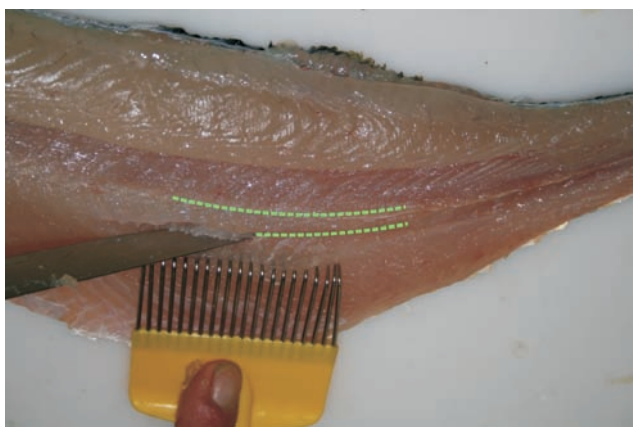
Sichtbare „Stifte“ der zweiten Grätenreihe.



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.

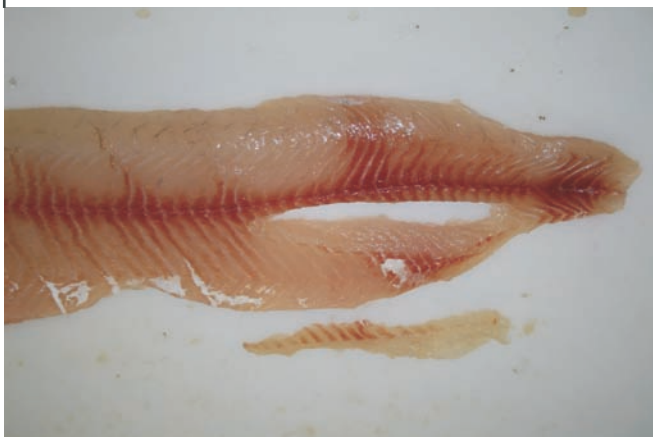


Filet von der Haut lösen
(mit hartem Filetmesser).





Auslösen des zuvor freigelegten Teils mit Gräten.



Impressum

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

Redaktion: Institut für Fischerei
Weilheimer Str. 8, 82319 Starnberg
E-Mail: fischerei@LfL.bayern.de
Tel. 08151/2692-0, Fax: 08151/2692-170

4. Auflage: November 2013

Druck: diedruckerei.de, 91413 Neustadt a. d. Aisch
© LfL alle Rechte vorbehalten, Schutzgebühr 0,50 €