

LfL, Institut für Fischerei

Anleitung zur Herstellung grätenfreier Hechtfilets



Die Anleitung ist auch auf der Homepage der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft unter

<http://www.LfL.bayern.de/ifi/>

eingestellt

Benötigte Ausrüstung:



Weiches und hartes Filetmesser, Imkergabel

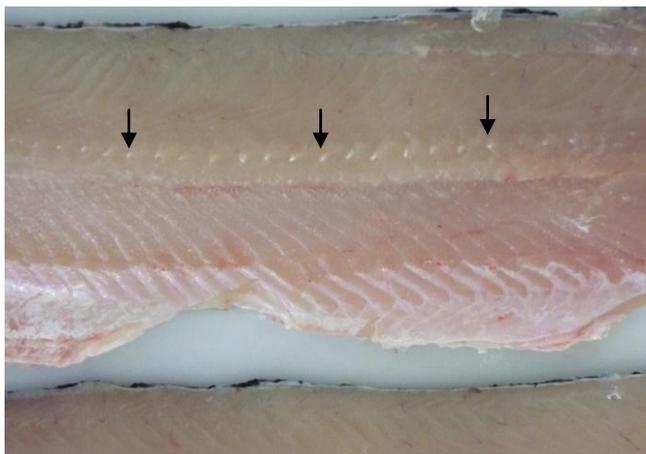
Bearbeitungsschritte:



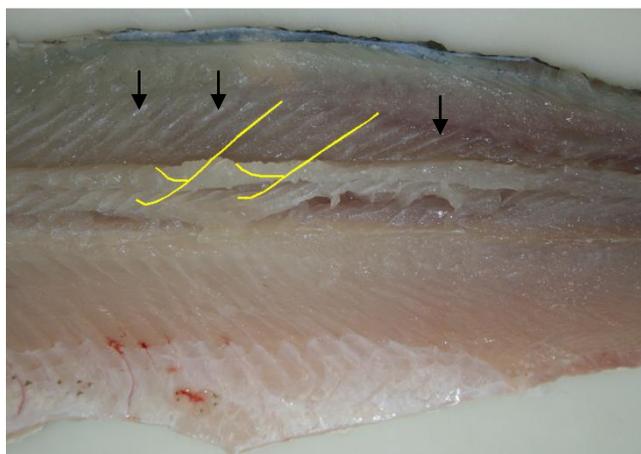
Hecht beidseitig filetieren.



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 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 nun ca. 1 cm unterhalb des ersten Schnitts in Richtung Rücken mit der Schneide nach oben geführt.

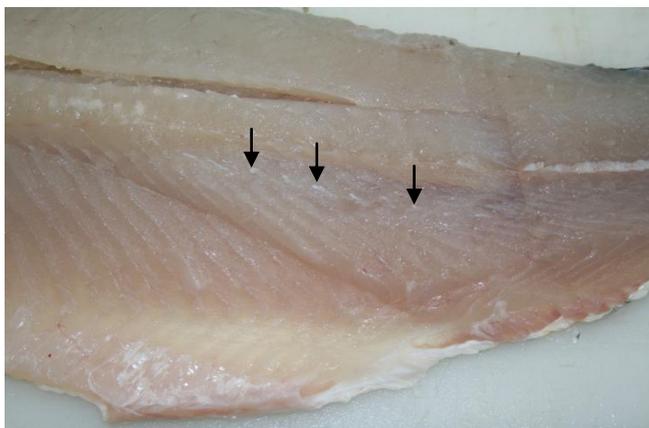


Um das zweite kurze Y-Stück auszulösen, Klinge weiter am langen Y-Teil zum Rücken entlang führen.

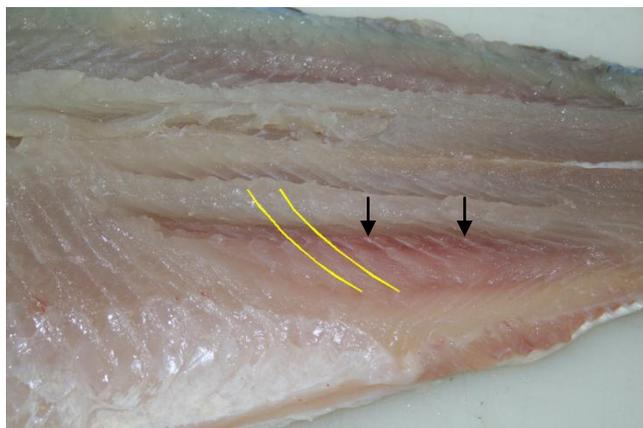


Es kann nun der keilförmige Fleischstreifen mit den Zwischenmuskelgräten entnommen werden.

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



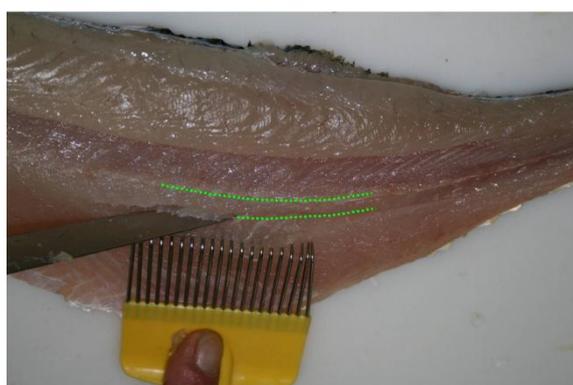
Sichtbare „Stifte“ der 2. Grätenreihe



Freigelegte 2. 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.