

Anlage 3 zu Merkblatt Nr. 4.7/4

Stand: 06. März 2012

Ansprechpartner: Referat 67

Wichtig:

- Einmalhandschuhe verwenden
- Filetierung auf unbehandeltem Küchenholzbrett

Tipps zur Filetierung der Karpfen



Bild 1: Hinter dem Kopf bis auf das Rückgrat einschneiden.



Bild 2: Am Rücken einschneiden.



Bild 3: Bis auf die Rippen einschneiden.



Bild 4: Direkt auf der Wirbelsäule weiter schneiden.



Bild 5: Filet im Schwanzbereich ablösen.



Bild 6: Filet von den Rippen ablösen.



Bild 7: Fleisch von den Rippen abtrennen.



Bild 8: Das zweite Filet wird auf die gleiche Art gewonnen.



Bild 9: Rippenreste entfernen.



Bild 10: Bauchflossen entfernen.



Bild 11: Möglichst knapp abschneiden.



Bild 12: Größere Fettpolster entfernen.



Bild 13: Vom Schwanzende her das Filet häuten.



Bild 14: Das Filet vorsichtig ablösen.



Bild 15: Bei ausreichendem Material Filet nur oberhalb der Seitenlinie verwenden.

Quelle: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Fischerei