



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24

## KARPFEN



### SCHUPPEN ENTFERNEN (Bilder 1-4)

Der Karpfen wird nicht ausgenommen. Mit einem geeigneten Schupper (oder zweckentfremdet mit einem Löffel/Rückseite eines Messers) vom Schwanz her beginnend gegen den Strich die Schuppen aus der Haut entfernen. Dabei vor allem auf die saubere Arbeit an den schwierigen Stellen (bei den Flossen, am Bauch und am Kopf) achten.

### FILETIEREN (Bild 5-18)

Der Karpfen wird über die Rippen vom ungeöffneten Bauch filetiert. Den Fisch am Kopf nehmen und mit den Fingern einen festen Halt suchen. Mit dem Messer schneidet man nun knapp hinter der Brustflosse am Kiemenknochen entlang bis auf die Rückseite des Kopfes bis zur Wirbelsäule ein. Jetzt wird das Rückenfilet (entlang der Knochen/Gräten der Rückenflosse) vom Kopf beginnend bis zur Wirbelsäule eingeschnitten. Am Ende der Rippenbögen sticht man mit dem Messer bis zur Bauchseite durch und zieht das Messer flach auf der Wirbelsäule bis zum Schwanz durch. Dann hebt man das Rückenfilet an der dicksten Stelle mit der Hand mit leichtem Zug nach oben an und arbeitet sich mit mehreren kleinen Schnitten über den Bogen der Rippen hinauf. Hat man so den Rippenbogen frei gelegt, geht es mit langen, ziehenden Schnitten über die Rippen bis zum Rippenende, wo man die Bauchhaut nach innen durchtrennt. Dann wird der Bauchlappen mit einem Schnitt von vorne nach



hinten, zwischen den Bauchflossen hindurch, vom verbleibenden Filet getrennt. Wenn Sie den Rogen, die Milch und die Leber vom Karpfen verwenden wollen, dann können Sie jetzt den Karpfen ausnehmen. Aus Kopf und Gräten sowie den Abschnitten kann man auch einen guten Fonds bzw. eine Suppe kochen. Den Fisch herumdrehen und auf der anderen Seite wiederholen. Wenn Sie jetzt den Fisch am Kopf hochheben können Sie kontrollieren, wie viel Fleisch noch am Rückgrat hängt und dabei sehen, wie professionell Sie die Technik schon umsetzen können. Eventuelle Reste kann man mit einem Löffel abschaben und verwerten.

### FILET PARIEREN (Bilder 19-24)

Pariieren nennt man das Entbeinen und Zuputzen der Filets. Sie haben jetzt ein schönes, meist grosses Stück Filet, das Sie in passende Portionen schneiden können. Im Fleisch liegen noch Gräten, die allerdings sehr lang sind und beim Essen leicht entfernt werden können. Durch Schröpfen des Filets können die Gräten auch ungefährlich gemacht werden. Beim Schröpfen wird das Filet vom vom Rücken zum Bauch hin in möglichst engen Abständen (von Schwanz bis Kopf) bis zur Haut eingeschnitten. Das Fleisch wird dann nur noch von der Haut zusammengehalten, die Gräten sind in viele kleine Teile zerschnitten und können nicht mehr gefährlich werden.

