



1. Das sehr scharfe Messer schräg hinter den Kiemen ansetzen, Richtung Kopf schneiden.



2. Messer drehen und in Richtung Rücken schneiden.



3. Das Messer zur Mitte des Fisches führen, leicht in Richtung Gräte und dann entlang der Hauptgräte bis zum Schwanzende schneiden. Den Fisch drehen und das zweite Filet auslösen. Die Bauchlappen schräg wegschneiden: So haben wir zwei Filets mit Haut.



4. Wenn's ohne sein soll, die Haut am Schwanzende anschneiden, die Haut festhalten und mit dem bewegten Messer parallel zur Arbeitsfläche das Filet von der Haut trennen.



5. Die Gräten im Filet entfernt man mit einer speziellen Grätenzange mit breitem Zangenkopf.