Filetieren einer Forelle mal anders...

Man nehme einen beliebigen Fisch und lege ihn auf den Rücken!



Dann schneidet man vom Kopf bis Schwanzwurzel links und rechts entlang der Wirbelsäule (bis auf die Haut)



Sieht dann ungefähr so aus!



Dann durchtrennt man die Wirbelsäule vor der Schwanzwurzel und am Kopf



Und entfernt diese von den Rückenflossengräten.



Nun schneidet man auf beiden Seiten die Bauchgräten wie beim "normalen Filetieren vorsichtig heraus.



entfernt die Rückenflossengräten und zieht mit einer Zange die Y-Gräten (oder rausschneiden) Dies konnte ich mit einer Hand leider nicht fotografieren!!

Nun ist der Fisch eine Flunder!



Wer will kann die Bauchflossen noch wegschneiden. Ich lass die aber dran; "Optik"

Zusammengeklappt sieht alles wieder aus wie am Anfang - nur ohne Gräten!

