

Dorade filetieren



Entschuppe die frische Dorade, indem du mit einem Schuppeisen oder der Rückseite eines Tafelmessers vom Schwanz zum Kopf schabst.

Geht gut mit dem Messerrücken, unter dem fließenden Wasser spicken weniger Schuppen herum



Nimm ein scharfes Messer mit biegsamer Klinge. Schneide direkt hinter der Bauchflosse leicht schräg in Richtung Kopf bis auf die Mittelgräte ein.

Wenn du schlecht entschuppt hast, kann man fast nicht einschneiden.



Setze das Messer am Schwanzende kurz oberhalb der Rückenflosse an und schneide gleichmässig auf der Gräte bis zum Kopf



Hebe das Filet an und durchtrennen mit einem kräftigen Schnitt die Mittelgräte.



Jetzt das Filet mit einem langen Schnitt vom Kopf zum Schwanz lösen.



Für die Rückseite die Dorade wenden und wieder hinter dem Kopf ein. Unterschied: Das Messer auf der Mittelgräte drehen und in einem langen Schnitt bis zum Schwanz durchziehen. Anschließend das Filet wie auf der Vorderseite lösen.