



Aus der Praxis

Informationen für die Karpfenteichwirtschaft
von Mathias Mauser

Zerlegen eines Graskarpfens als Vorbereitung zum Backen

Nach Betäubung und Kiemenrundschnitt kann man den Fisch ggf. durch einen kleinen Einschnitt in die Haut auf Höhe der Afterflosse zum Ausbluten an einen Haken hängen.



Anschließend wird der Fisch ausgenommen. Aufgrund der harten Schuppen empfiehlt es sich, am Waidloch zu beginnen und von innen nach außen zu schneiden. Ab den Bauchflossen besteht die Gefahr, die Gallenblase zu erwischen.



Aus der Praxis

Nach dem Ausnehmen wird der Graskarpfen gehäutet. Dazu einen flachen Schnitt am Rücken setzen. Am besten an der Rückenflosse einstechen und wieder von innen nach außen arbeiten. Danach wie beim Filetieren einen flachen Schnitt hinter der Brustflosse ansetzen und am Kiemen- deckel entlang bis zum Rücken schneiden. Entweder flach entlang der Schuppen schneiden oder auch von innen.



Um einen Ansatz zu finden ggf. mit dem Messer ein kleines Stück Haut ablösen. Ansonsten möglichst mit den Fingern unter die Haut greifen und diese vom Fleisch ablösen. Notfalls lässt sich auch das Messer benutzen, was aber in der Regel zu einem schlechteren Ergebnis führt. Oberhalb der dünnen Fettschicht ist man auf der richtigen Höhe. Die Schwierigkeit besteht im Ablösen der ersten 5 cm.



Aus der Praxis



Sobald man über die komplette Breite direkt unter der Haut ist, kann man sie „leicht“ abziehen. Der Kraftaufwand beläuft sich dennoch auf ca. 100-200 N. Die Bauchflossen lassen sich leicht herausziehen. Des Weiteren ist ein flacher Schnitt ab der Afterflosse bis zur Schwanzflosse zu setzen.



Alternativ kann man den Fisch auch an einen Haken hängen, um mit beiden Händen die nötige Kraft zum Entfernen der Haut aufzubringen. Damit sie nicht einreißt, muss die Haut an allen Flossen durchtrennt werden; mit etwas Übung lässt sie sich in etwa fünf Minuten entfernen. Im Anschluss lässt sich das Fleisch auslösen.

Der Vorteil der gezeigten Methode liegt bei homogenen Fleischstückchen mit größtenteils ganzen Gräten. Dazu wird ein Schnitt entlang der Seitenlinie angesetzt. Der obere Teil lässt sich Richtung Rücken auslösen, beim unteren Teil werden, wie beim Halbieren eines Spiegelskarpens üblich, die Bauchgräten durchtrennt. Hinter Kopf und Brustflosse werden die Teile abgeschnitten.

Aus der Praxis



Aus der Praxis

Sobald beide Teile ausgelöst sind, wird der rote Fleischanteil möglichst gut entfernt. Ansonsten wird das Fleisch einen leicht modrigen Geschmack haben.

Außerdem ist der Fettstreifen und die schwarze Haut am Bauch zu entfernen. Dazu wird die Innenseite abgekratzt und knapp unterhalb der Gräten durchgeschnitten.



Das Fleisch sollte entlang der Gräten portioniert werden. An den Bauchgräten stellt dies kein Problem dar; am Rücken sollte ein diagonaler Schnitt erfolgen. Sie liegen dort noch flacher, aber man erhält so nur wenige zerschnittene Gräten.

Schlussendlich erhält man je nach Fischgröße 12-20 Stückchen, die individuell gewürzt und gebacken werden können.

Übrig bleibt ein kaum zu verwertender Kopf mit Rückgrat, rotes, modriges Fleisch und eine lederartige, beschuppte Haut.

Die resultierenden Fleischportionen lassen sich von jeder Seite gleichmäßig würzen und sind durch die wenigen großen Gräten leicht zu verzehren.

Aufgrund der kompakten Stückchen empfiehlt sich zum Frittieren ein dicker Teigmantel, z.B. aus Bierteig:

Fleisch ordentlich von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, kurz in Bier legen und nochmals mehlieren. Dann für 10-15 min bei 160° C frittieren.

