LfL

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Karpfen

schlachten und vorbereiten für die Küche

Karpfen

wie man ihn vorbereitet – zubereitet – isst

Karpfen (*Cyprinus carpio*) ist weltweit neben Silber- und Grasskarpfen mit ca. 3 Mio. t die bedeutendste in der Aquakultur erzeugte Fischart. Einzigartig in Bayern ist dabei die Zubereitung des halben Karpfens. Dieses Faltblatt zeigt die Vorgehensweise beim Halbieren. Daneben wird das Filetieren und „Grätenschneiden" des Karpfens behandelt. Das Grätenschneiden hat vor allem in Bayern eine besondere Dynamik, da dieses Verfahren hier weiterentwickelt wurde und es hier verschiedene Hersteller von Grätenschneidgeräten gibt. Der halbe gebackene Karpfen ist ein echter Klassiker, der seine Beliebtheit auch weiterhin behalten wird. Das Filet eröffnet eine Vielzahl „moderner" Zubereitungsarten.
Was bei allen Varianten gleich gegeben ist: Der Karpfen ist ein heimischer Fisch, der bis kurz vor dem Verzehr noch gelebt hat. Die Frische ist daher einmalig.
Viel Erfolg bei der Karpfenzubereitung und guten Appetit!

1. Karpfen betäuben und entbluten

Karpfen betäuben

Den Karpfen durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf oberhalb der Augen mit einem geeigneten Schlagstock betäuben.

Entbluten/Töten

Nach der Betäubung erfolgt der sog. Kiemenschnitt. Messer am unteren Kiemenrand einstechen. Hierbei werden Hauptadern durchtrennt und der Fisch blutet aus.

Blut auffangen

Wer das Karpfenblut für bestimmte Rezepte verwenden will, lässt es in eine Tasse mit etwas Essig tropfen.

2. Karpfen schuppen

Merke: Soll Karpfen „blau" zubereitet werden, darf er nicht geschuppt werden. Für alle anderen Zubereitungsarten wird der Karpfen geschuppt, da die Schuppen sonst beim Essen stören.

Karpfen am Kopf halten, mit Messer oder Fischschupper die Schuppen vom Schwanz in Richtung Kopf entfernen.

Wo Schuppen einzeln sitzen, zum Beispiel hinter den Kiemendeckeln, lassen sie sich leicht entfernen, indem man die Messerspitze aufsetzt und die Schuppe nach hinten herausschiebt.

Merke: Die Schuppen auf der Bauchseite nicht vergessen!

3. Karpfen ausnehmen

Leibeshöhle öffnen

Messer mit der Schneide nach außen am After einstechen,

Leibeshöhle genau in Körpermitte bis zum Kiemendeckelansatz aufschneiden
Achtung: Messer möglichst flach halten, damit die Eingeweide nicht verletzt werden.

Eingeweide herausnehmen

Eingeweide im vorderen Teil der Leibeshöhle umgreifen

und vorsichtig herausdrücken. Die Gallenblase soll nicht platzen. Andernfalls den grünlichen Gallensaft sofort mit viel Wasser ausspülen.

Ausgenommener Karpfen

Wollen Sie Teile vom Eingeweide verwerten, dann:

Schwimmblase vom restlichen Eingeweide abziehen, Gallenblase von der Leber abziehen oder großzügig abschneiden. Restliche Eingeweide vorsichtig vom Darm abstreifen. Verwertbar sind: Leber, Milz, Rogen oder Milch.

4. Karpfen halbieren (Methode 1)

Kopf halbieren

Dem geschuppten Fisch zum sicheren Ansetzen des Messers am Nacken einen kleinen Schnitt quer zum Fisch zufügen. Dort Messer durch den Kopf bis zum Schlachtbrett führen. Messer hebelartig nach vorne führen und Schädel halbieren.

Messerspitze hinter dem Kopfansatz bis zu den Rippen einstechen und auf der Wirbelsäule Richtung Schwanz gleiten lassen.

Auf Höhe des Afters Messer durch den gesamten Fisch stechen und entlang der Wirbelsäule bis zum Schwanzansatz ziehen.

Schwanzflosse halbieren,
1. Methode

Messer 2 cm vor Schwanzflossenansatz nach unten verkanten und bis zum Schwanzflossenansatz schneiden. Dann Schwanzflosse genau in zwei Hälften teilen.

Schwanzflosse halbieren,
2. Methode

Messer 2 cm vor Schwanzflossenansatz nach unten verkanten und bis zum Schwanzflossenansatz schneiden. Schwanzflosse mit den Händen auseinanderziehen.

Teilen des Karpfens
Messer vom Schwanz Richtung Kopf führen und dabei die Rippen durchtrennen.

Mit beiden Händen den Karpfen auseinanderziehen und die Innereien entnehmen.
Danach mit dem Messer Bauch und Kopf durchschneiden und Karpfenhälften vollständig trennen.

5. Karpfen halbieren (Methode 2)

Messer einstechen
Den geschuppten und ausgenommenen Karpfen auf die Seite legen. Messer von der Leibeshöhle aus direkt hinter dem Kopf und oberhalb der Wirbelsäule durch den Rücken stechen.

Schnittführung
Schnitt unmittelbar über der Wirbelsäule in Richtung Schwanzflosse führen.
Trennung Schwanzflosse wie bei Methode 1.

Kopf spalten
Von der Unterseite Messer in Kopfmitte ansetzen und bis zum Maul weiterschneiden. Schädel mit Messer und Schlagstock halbieren.

6. Karpfen filetieren und enthäuten

Hinter dem Kopf einschneiden
Unmittelbar hinter Kiemendeckel und Brustflosse schräg nach vorne bis auf das Rückgrat einschneiden, damit möglichst wenig Fleisch am Kopf bleibt

Rückenmuskulatur unmittelbar neben der Rückenflosse bis auf die Rippen einschneiden.

Messer in Höhe der Afterflosse ganz durchstechen und direkt auf der Wirbelsäule bis zur Schwanzflosse weiterschneiden

Filet von den Rippen ablösen
Filet anheben und mit dem Messer am Rücken beginnend das Fleisch von den Rippen zum Bauch hin abtrennen. Hierbei Messer so führen, dass möglichst wenig Fleisch an den Rippen bleibt.

Karpfen einseitig filetiert

Das zweite Filet wird auf die gleiche Art gewonnen

Rippenreste entfernen
Filet festhalten (evtl. mit breiter Imkergabel) und Rippenreste mit dem Messer entfernen

Merke:
Kopf und Gerippe eignen sich gut für die Zubereitung einer Fischsuppe.

Impressum

Herausgeber: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Straße 38, 85354 Freising-Weihenstephan
www.LfL.bayern.de

Redaktion: Institut für Fischerei
Außenstelle für Karpfenwirtschaft
Greiendorfer Weg 8, 91315 Höchstadt an der Aisch
E-Mail: Hoechstadt@LfL.bayern.de
Tel.: 09193 50890-12, Fax: 09193 4414

Fotos: W. Seemann

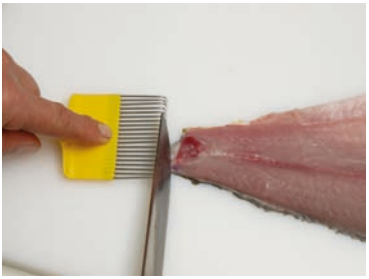
5.ungeänderte Auflage: November 2018

Druck: die**druckerei.de**, 91413 Neustadt a. d. Aisch

© 2018 LfL, alle Rechte vorbehalten, Schutzgebühr: 0.50 €

7. Filets häuten

Bauchflossen entfernen
Bauchflossen und evtl. vorhandene Fettpolster (glasig weiss bis gelblich) vom Bauchlappen abschneiden

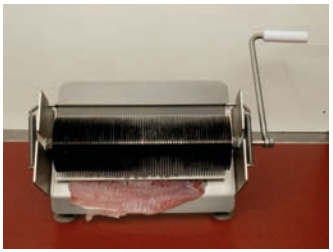


Filet häuten
Filet mit der Haut nach unten auf das Arbeitsbrett legen.
Haut am Schwanzende mit der Hand oder Gabel festhalten und Messer zwischen Fleisch und Haut ansetzen.

Messer möglichst flach auf der Haut gleiten lassen

Enthäutetes Filet

8. Grätenschneiden



Grätenschneiden mit Maschine. Gräten können mit Messern kleingeschnitten werden. Hierzu gibt es verschiedene Geräte – im Bild ein manueller Grätenschneider mit Kurbel.

Das Filet (mit Haut oder ohne Haut) mit der Hautseite nach unten und der Bauchseite zuerst an die Messerwelle heranführen...

... und einschneiden

Von Hand. Bei geringen Mengen kann das Grätenschneiden auch von Hand erfolgen. Die Schnitte werden im Abstand von etwa 3 mm bis kurz unter die Haut – bis man es knacken hört – geführt. Gräten sind nur entlang des Rückens und im Schwanz und nicht in der Bauchwand.

Anfertigen von Karpfenstreifen

Das grätengeschnittene Filet kann von Hand in Streifen geschnitten werden für verschiedene Zubereitungen ("Karpfenchips", „Karpfenknusper" "Karpfenschnetzel" etc.).
Beim abgebildeten Grätenschneider mit Kurbel kann hierzu ein Rechen eingeschoben werden. Das Filet wird dann vollständig durchschnitten