

## Schritt für Schritt zu leckeren Filets Verarbeitung von Weißfischen

Text: Jovan Rehor; Mitarbeiter für Gewässerswirtschaft im AVE

Fotos: Martin Schuster / LVSA

Das gezielte Angeln auf Weißfische findet mittlerweile immer mehr Anhänger. Es ist kurzweilig und macht besonders auch in der Gruppe sehr viel Spaß. Darüber hinaus können Weißfische das ganze Jahr über erfolgreich beangelt werden. An manchen Gewässern ist die Entnahme von Weißfischen Teil des Hegeplans. In einem Sonderfall, nämlich an der Talsperre Bautzen, ist sie sogar im Pachtvertrag geregelt (Entnahme von mind. 3 t Weißfisch pro Jahr verpflichtend). Jeder Angler, der in diesen Gewässern gezielt Bleien, Güstern oder Rotaugen nachstellt, leistet somit einen erheblichen Beitrag zur Hege und zum Erhalt unserer Angelgewässer. Weißfische sind nicht nur an der Angel ein Vergnügen, sondern machen auch in der Küche (anders als ihr Ruf bei vielen Anglern) eine sehr gute Figur. Schaut euch an, wie man auch aus Weißfischen tolle Filets zaubern kann, lasst euch inspirieren von den Rezepten auf der letzten Seite, probiert es aus, und ihr werdet positiv überrascht sein.



Das Ergebnis des Angeltages kann sich sehen lassen!



Eine Güster mit 400 Gramm



Schritt 1: Die Güster wird geschuppt.



Schritt 2: Die beiden Hälften werden von der Mittelgräte getrennt.



Schritt 3: Die Bauchgräten und alle am Filet verbliebenen Flossen werden abgeschnitten. (Mit der Gabel hat man einen sehr guten Halt und das zarte Filet wird nicht gedrückt).



Schritt 4: Alle ca. 3-4 mm das Filet bis zur Haut einschneiden, die sog. Y-Gräten werden dadurch so kleingeschnitten, dass sie beim Essen nicht stören. Das Durchtrennen der Gräten kann man beim Schneiden spüren und sogar hören!



Das küchenfertige Ergebnis des Angeltages kann sich ebenfalls sehen lassen!



### Filmbeitrag zum Artikel!

Hier erklärt Jovan alle Schritte einmal vor laufender Kamera:  
<https://youtu.be/K3EB8EDt3EM>



„Unter Hege versteht man das Einwirken auf den Fischbestand mittels gezielter Besatzmaßnahmen sowie durch das gezielte Entnehmen von Fischen mittels fischereilicher Methoden. Sowohl berufs- als auch angelfischereiliche Methoden sind Teil der Hege. Wir Angler leisten in unseren Angelgewässern den Hauptanteil an der Umsetzung der Hege, da der Besatz und die Entnahme durch die Gesamtheit der Angler maßgeblich durchgeführt werden. Das Ziel dabei ist immer ein ausgewogener und dem Gewässer angepasster Fischbestand.“

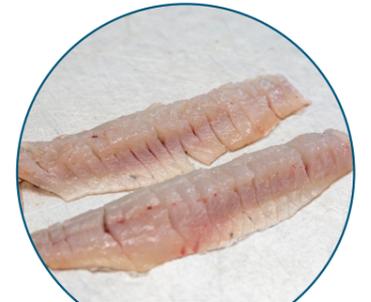
**Alle entnommenen Weißfische müssen in das Fangbuch eingetragen werden. Diese Zahlen sind enorm wichtig und helfen dabei, den Hegebeitrag der Angler auch glaubwürdig nachzuweisen.**



### Zubereitungsideen



Die Filets eignen sich hervorragend zum sauer Einlegen (wie Brathering).



Fertig für die Pfanne: die grätengeschnittenen Filets!



Aus den Filets lassen sich auch tolle Happen zum Frittieren oder als Einlage für eine leckere Fischsuppe schneiden.



Karkassen aus Blei, Güstern oder Rotaugen sind hervorragend zur Herstellung eines Fischfonds geeignet.