Der feine Weg zum Barschfilet
mit Franz Xaver Ortner

Text und Bilder: Wolfgang Hauer

Wege zum Barschfilet gibt es viele, Barsche auch. Allerdings ist nicht jedes Gewässer mit Großbarschen gesegnet, und so war ich schon lange auf der Suche nach einer Methode, mit der man auch von kleineren Barschen so ab 15 cm, die ja fast in jedem Revier vorkommen, ordentliche Filets gewinnen kann. Der bekannte Fliegenbinder und Allrounder Franz Xaver Ortner hat eine recht feine Methode entwickelt wie man selbst aus kleinen Barschen feinste Filets machen kann.

Doch bevor man Barsche filetieren kann, muss man sie erst einmal fangen. Roman Ornetzeder, der Obmann des Fischereivereins Traunsee, und Franz Xaver Ortner stiegen in Gmunden am Traunsee gemeinsam ins Boot um »gute Vorraussetzungen« für Barschfilets zu schaffen.

Barschangeln vor traumhafter Kulisse, die Gisela ist einer der ältesten Raddampfer der Welt. Er wurde 1871 gebaut und nach einer Tochter Kaiser Franz Josef des I benannt. Er ist aber auch bei großen Barschen sehr beliebt,

die sich unter dem Rumpf des riesigen Schiffs recht wohl fühlen.

Bereits zwei Stunden später können die Beiden eine beachtliche Strecke vorweisen. Als Köder kamen kleine tote Barsche mit einer Größe zwischen 8 und 10 cm zum Einsatz, die mit leichten Spinnruten in Grundnähe angeboten wurden.

Und nun die Schritte zum feinen Barschfilet im Einzelnen:

Gründlich Abschuppen

Bevor man mit den einzelnen Filetiersch(r)nitten beginnt, muss der Barsch sorgfältig geschuppt werden. Es sei denn, man möchte auf die knusprige Haut beim fertig gebratenen Filet verzichten, und die Haut bereits jetzt abziehen. Generell kann man sagen: je grösser der Barsch, umso schwerer ist er zu schuppen. Barsche ab 30 cm können jemanden ohne geeigneten Schupper zur Verzweiflung bringen. Das Abschuppen kann man je nach Vorliebe mit einem Taschenmesser oder aber mit einem handelsüblichen Fischschupper durchführen. Dabei sollte man keinesfalls zaghaft zur Sache gehen, sondern am besten »wild drauflos« schuppen, und auch wirklich alle der harten Kammschuppen entfernen. Speziell den Randzonen der späteren Filets wie z. B. hinter den Kiemen und am Bauch sollte man viel Aufmerksamkeit widmen, weil sonst eine oder zwei stehengebliebene Schuppenreihen den Genuss des Filets beeinträchtigen. Wenn man nicht vor hat, die eigene Küche demnächst neu auszumalen, sollte man zumindest das Abschuppen gleich am Fischwasser erledigen …

Die Fische sollten unbedingt frisch geschuppt werden, d.h. wenn die Schuppen noch feucht sind. Sie lösen sich dann ungleich besser als angetrocknete. Wenn man genug Zeit zur Verfügung hat, empfiehlt es sich, die Barsche vor dem Filetieren etwas abzukühlen, da das dabei fester gewordene Fleisch sich leichter und sauberer schneiden lässt.

Gemeinsam haben Franz und Roman die Barsche gefangen, beim Filetieren geht aber jeder seinen »eigenen Weg«

Mit den ersten beiden Schnitten, die links und rechts der Afterflosse geführt werden, entfernt man die Afterflosse mitsamt ihren Gräten und Flossenstrahlmuskeln. Das geht am besten und sichersten, wenn man mit der Filetiermesserschneide die Flosse niederhält und den Fisch von der Flosse wegdrückt.

Jetzt wird vom Schwanzende her gesehen auf der einen Seite – hinter dem Kopf beginnend – entlang der Rückenflossen vom Kopf bis zur Schwanzflosse ein tiefer Längsschnitt (bis zur Wirbelsäule) geführt. Auf der anderen Seite schneidet man vom Schwanz her zum Kopf (das hat den Vorteil, vom dünneren Teil des Fisches zum dickeren zu schneiden, was mehr Rückhalt beim Schneiden bedeutet). Die beiden Rückenflossen entfernt man auf die gleiche Weise wie die Afterflosse und zwar am besten von hinten beginnend.

Nun schneidet man auf beiden Seiten hinter dem Kopf beginnend schräg hinunter bis hinter die Bauchflossen und durchtrennt anschließend mit der am Heft angesetzten Messerklinge die Wirbelsäule mit einem kräftigen Druck gegen die Tischkante. Dann werden die noch zusammenhängenden Bauchlappen mit einem kurzen Schnitt getrennt, und der Kopf mit den noch daranhängenden Innereien weggeschoben.

Jetzt noch am Ende der geöffneten Bauchhöhle, links und rechts die von der Wirbelsäule abstehenden Gräten (ursprüngliche Verbindung zur Afterflosse) freischneiden, damit sich der Fisch später mit den gespreizten Bauchlappen bessser niederdrücken lässt.

Nun den verbliebenen Barsch mit den offenen Bauchlappen nach unten auf die Unterlage stellen, und die beiden Filets mit seitlichen Schnitten von oben nach unten und an den

Seitengräten entlang vorsichtig von den Bauchgräten lösen. Am Foto links kann man die eine von der Wirbelsäule nach oben zeigende Grätenreihe und die beiden seitlich nach unten weisenden Reihen der Bauchgräten gut sehen. Am besten eignet sich dazu ein Filetiermesser mit schmaler Klinge. Zuletzt die beiden noch am Schwanz hängenden Filets lösen.

Die Bauchlappen noch etwas zurechtschneiden, und fertig ist das perfekte Barschfilet.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Österreichs Fischerei

Jahr/Year: 2015

Band/Volume: 68

Autor(en)/Author(s): Hauer Wolfgang

Artikel/Article: Der feine Weg zum Barschfilet mit Franz Xaver Ortner 35-38