



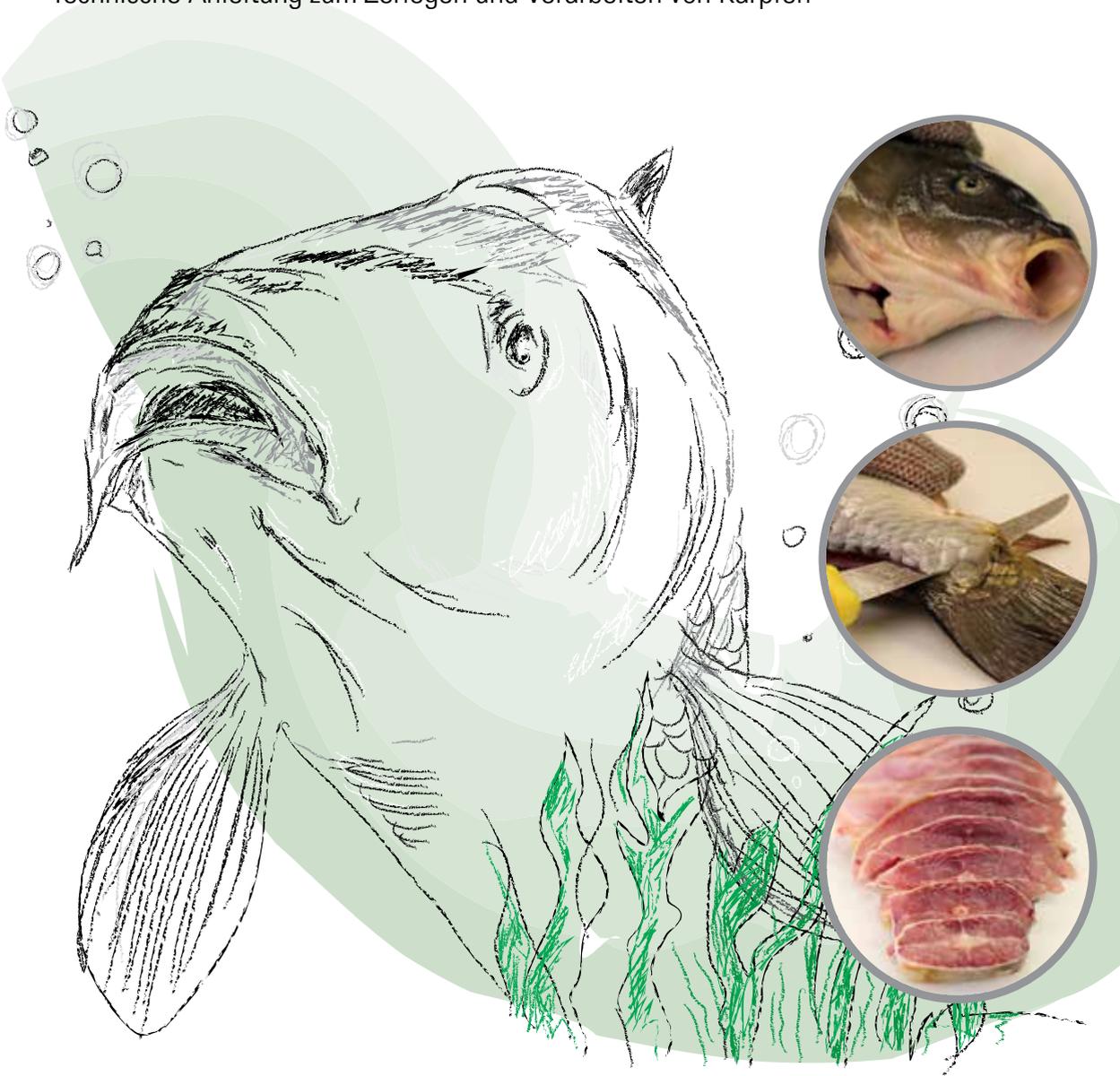
MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

BUNDESAMT FÜR WASSERWIRTSCHAFT

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Karpfenzerlegung

Technische Anleitung zum Zerlegen und Verarbeiten von Karpfen



1	Karpfen betäuben und entbluten	4
2	Entschuppen	5
3	Karpfen filetieren Zurichten des Filets	12
4	Zubereiten von Karpfenhälften	29
5	Zubereiten von „Hufeisen“	36
6	Schröpfen von Karpfenfilets	42
7	Weiterverarbeitung der Filets zu Karpfenstreifen	45
8	Enthäuten des Filets	48
9	Enthäuten des ganzen Karpfens	50
10	Innereien	52

Vorwort

Der Karpfen ist DER Fisch wenn es um Nachhaltigkeit in der Fischproduktion geht. Da sich Karpfen zu einem Großteil von der sogenannten Naturnahrung (Kleinstlebewesen, Plankton) des Teiches selbst ernähren, muss wenig bis kein Fischmehl bzw. Fischöl durch Mischfuttermittel zugefüttert werden. Das spiegelt sich auch in der ausgezeichneten Fleischqualität wieder. So haben Karpfen in Österreich im Durchschnitt zwischen 5 bis 8 % Fettanteil im Filet, garantiert durch eine traditionelle Bewirtschaftung der Teiche im Einklang mit der Natur. Durch diese Teichbewirtschaftung produzieren die österreichischen Teichwirtinnen und Teichwirte nicht nur beste Fischqualität, sie sichern auch den Fortbestand der Teiche als typisches Landschaftsbild mit ihren vielfältigen Funktionen für die Allgemeinheit. Auch weltweit gesehen sind Karpfen (neben Silber-, Marmor und Graskarpfen) die bedeutendste in Aquakultur erzeugte Fischart.

Die Verarbeitung der Karpfen kann auf vielfältige Weise erfolgen. Die in Österreich gebräuchlichsten Methoden werden in dieser Broschüre als technische Anleitung zur Karpfen-Verarbeitung anhand von Detailfotos einzelner Verarbeitungsschritte vorgestellt. Dadurch können sich Leserinnen und Leser sowohl Ideen für die Verarbeitung und Zubereitung von Fischen holen, als auch selbstständig die verschiedenen Techniken anhand der gezeigten Schnitfführung und Vorgangsweise erlernen.

In diesem Sinne viel Erfolg bei der Zubereitung und Verarbeitung Ihrer Karpfen 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 („Fischtöter“) betäuben.

Entbluten und Töten

Nach der Betäubung erfolgt der sogenannte Kiemenschnitt. Dazu das Messer am unteren Kiemenrand einstechen. Hierbei werden die Hauptblutgefäße durchtrennt und der Fisch kann in kurzer Zeit ausbluten.



2. Entschuppen

2



Variante 1: Spiegelkarpfen

Beim Spiegelkarpfen befinden sich die Schuppen hauptsächlich entlang des Rückens, der Flossenansätze und der Seitenlinie sowie am Bauch. Den Fisch am Kopf halten und mit dem Messer die Schuppen vom Schwanz Richtung Kopf entfernen.





Nicht vergessen: Auch die Schuppen der Bauchunterseite und jene entlang des Kiemendeckels entfernen!





Variante 2: Schuppenkarpfen

Von der Schwanzseite her mit der Messerspitze zwischen Schuppen und Haut, in die sogenannten Schuppentaschen, einstechen.





Den Schuppentaschenschnitt durch ziehende Schnitte in Richtung Kopf fortsetzen.





Tipp: Durch ein Anheben der abgelösten Schuppen kann eine leichte Spannung erzeugt werden, wodurch sich die Schnittführung vereinfacht.





Tipp: Um die Schuppen auf der Bauchseite hinter den Brustflossen zu entfernen, führt man das Messer in Richtung Kiemendeckel und schneidet die Schuppen bauchseitig ab.





Im Optimalfall löst man durch den Schuppentaschenschnitt die Schuppen in einem ganzen, zusammenhängenden Stück ab.



3. Karpfen filetieren

3



Zum Filetieren wird der Karpfen am Kopf festgehalten und mit dem Messer knapp hinter den Kiemendeckeln und Brustflossenansätzen, schräg entlang des gesamten Kopfes bis auf das Rückgrat, eingeschnitten.





Anschließend wird der Karpfen vom Schwanz beginnend, entlang der Rückenflosse eingeschnitten. Die Rückenmuskulatur wird dadurch bis zu den Rippen eingeschnitten.





Die Schnittführung wird bis zum vorigen Einschnitt hinter dem Kopf fortgeführt.





Im nächsten Schritt wird das Messer kurz vor dem Ansatz der Afterflosse ganz durchgesteckt.
Direkt auf der Wirbelsäule anliegend, wird entlang dieser bis zum Ende der Schwanzflosse weitergeschnitten.





Dort angekommen, durchtrennt man die Muskulatur vom Schwanzansatz.





Um das Filet von den Rippen abzulösen, wird das bereits bis zu den Rippen vorgelöste Filet angehoben. Danach wird mit dem Messer am Rücken beginnend, das Fleisch von den Rippen zum Bauch hin abgetrennt.





Beachte: Bei diesem Schritt ist die Messerführung besonders wichtig, um eine bestmögliche Ausbeute zu erhalten.

Tipp: Erzeugt man eine leichte Spannung durch das Anheben des Filets, so erleichtert dies die Schnittführung.





3

Die Schnittführung wird bis zum Bauch fortgeführt, danach klappt man das Filet auf und schneidet es längs der Bauchseite ab.





Zweite Seite

Durch ein Umgreifen mit dem Messer wird hinter dem Kopf bis zum Rücken eingeschnitten.





Zweite Seite

Danach wird das Muskelfleisch wiederum vom Kopf bis zum Schwanz bis auf die Höhe des Rippenansatzes eingeschnitten.





Zweite Seite

Sobald man mit dem Messer auf Höhe des Afterflossenansatzes angelangt ist, steckt man dieses bis zur gegenüberliegenden Seite des Schwanzes durch.





Zweite Seite

Durch eine flache Messerhaltung wird wiederum versucht, eng an der Wirbelsäule anliegend bis zum Ende des Schwanzes den Schnitt in einem Zug fortzuführen.





Zweite Seite

Anschließend wird das Filet vom Kopf beginnend entlang des Rippenbogens abgetrennt. Auf eine möglichst hohe Fleischausbeute ist wiederum zu achten!





Im Optimalfall verbleibt wenig Muskelfleisch an der Karkasse. Die wichtigen Stellen für eine hohe Fleischausbeute befinden sich kurz hinter den Kiemenbögen sowie entlang der Rippen. Erst jetzt werden die Innereien für eine weitere Verwendung herausgenommen.

Tipp:

Kopf und Gerippe sind billige Zutaten der klassischen Fischsuppe (siehe Rezept auf Seite 54).



Zurichten des Filets

3



Von den zwei gewonnen Filets werden noch ungenießbare Teile entfernt. Durch Abschneiden eventuell vorhandener Fettpolster (glasig weißer bis gelblicher Rand) vom Bauchlappen erhält man optisch sehr ansprechende Karpfenfilets.





Im Muskelfleisch verbleibende Flossenansätze (vorallem bei Bauch- und Afterflosse) und Rippenreste (vor allem im Kopfbereich) werden entfernt.





Zusätzlich können auch die beim Verzehr störenden Zwischenmuskelgräten vorsichtig herausgeschnitten werden.
Nach dem Zuputzen der Filets erhält man eine Filetausbeute von ca. 35-40 % des gesamten Karpfengewichtes.



4. Zubereiten von Karpfenhälften



Der entschuppte Karpfen wird entlang des Rückens, vom Schwanz beginnend bis zu den Rippenbögen, eingeschnitten.

Mit Hilfe eines langen Messers wird der gesamte Fisch auf Höhe des Afters durchstochen und das Messer entlang der Wirbelsäule bis zum Schwanzansatz ziehend weitergeführt.





Um die Schwanzflossen zu halbieren, wird das Messer kurz vor dem Schwanzflossenansatz nach unten verkantet und bis zum Flossenansatz weitergeführt. Durch ein Auseinanderziehen mit den Händen kann die Schwanzflosse genau in der Mitte halbiert werden.





4

Der Karpfen wird durch das Durchtrennen der Rippen beim Ansatz an der Wirbelsäule geteilt. Das Messer wird dazu zum Kopf hin geführt, ohne dabei zu tief in die Bauchhöhle zu schneiden, um die Innereien nicht zu beschädigen.

Die Schnittführung wird mit der Messerspitze bis zum Kopfansatz fortgeführt.





Von der Kopfoberseite her wird der Schädel unter eventueller zu Hilfenahme von Hammer bzw. Schlagstock halbiert.





4

Erst jetzt werden die Innereien entfernt und der Karpfen anschließend der Längsrichtung nach geteilt.





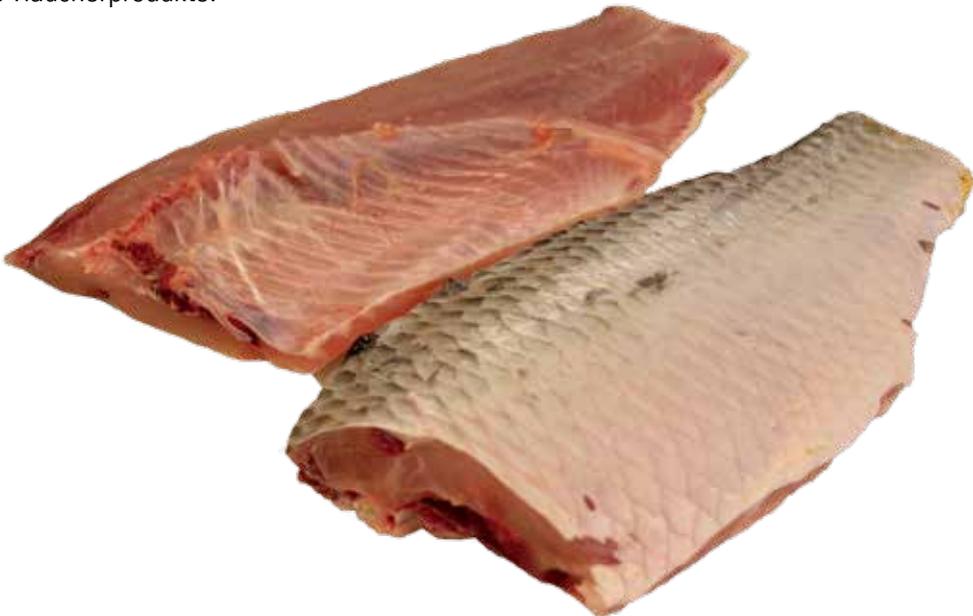
Die mit Blut anhaftenden und somit leicht verderblichen Kiemenbögen werden mit der Hand durch stärkeren Zug entfernt.





Je nach gewünschter Verkaufsart der Karpfenhälften können auch Kopf und Flossen abgetrennt werden. Man erhält in jedem Fall zwei unterschiedliche Karpfenhälften, eine mit anhaftender Wirbelsäule und eine ohne.

Tipp: Karpfenhälften mit Kopf und Flossen sind eine sehr beliebte Verarbeitungsvariante für Räucherprodukte.



5. Zubereiten von Hufeisen



5

Von dem geschuppten Karpfen werden durch ein Öffnen der Bauchhöhle mittels Längsschnittes sämtliche Innereien entnommen. Dazu hält man den Karpfen am Kopf, während man mit der zweiten Hand die Bauchhöhle entleert.





Das Abtrennen des Kopfes erfolgt durch einen Einschnitt knapp hinter den Kiemendeckeln inklusive der Entfernung der Brustflossen.

Es folgt das Abtrennen der Bauchflossen. Dazu wird das schon geteilte Flossenpaar inklusive deren Flossenansätzen durch einen Schnitt an beiden Bauchseiten entfernt.





Durch ein Einschneiden an beiden Seiten der Afterflosse und einem anschließenden Herausziehen der Afterflosse, kann diese inklusive deren Flossenansätzen im Muskelfleisch als nächstes entfernt werden.





5

Auch die Rückenflosse wird durch beiderseitiges, eng anliegendes Einschneiden und anschließendes Herausziehen mit deren Flossenansätzen entfernt.
Zum Schluss wird auch die Schwanzflosse abgetrennt. Dabei kann beispielsweise ein Hammer zu Hilfe genommen werden, um mit dem Messer die Wirbelsäule zu durchtrennen.

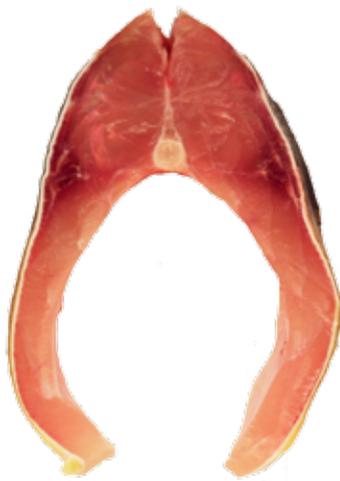




Vom Kopfteil beginnend, werden in Abständen von ca. 1,5 bis 2 cm Streifen, sogenannte „Hufeisen“, vom zuvor vorbereiteten Karpfen herunter geschnitten. Auf diese Weise wird der Karpfen bis zum Schwanz hin zerlegt.

Da die Herstellung von Hufeisen auch die Durchtrennung der Wirbelsäule erfordert, kann beispielsweise ein Hammer oder Schlagstock zu Hilfe genommen werden.





Bei dieser Methode erhält man zwei unterschiedliche Formen:
Das klassische „Hufeisen“ (im Bereich der Bauchhöhle) und die „Steakform“ (im Schwanzbereich).

Der gesamte Karpfen lässt sich auf diese Weise optisch wunderbar verarbeiten.

Tipp: Hufeisen eignen sich besonders gut zur Zubereitung von verschiedenen Bratgerichten.



6. Schröpfen von Karpfenfilets



Das Schröpfen des Karpfenfilets hat den Sinn, dass die feinen Zwischenmuskelgräten („Y-Gräten“) in kurzen Abständen durchtrennt werden, wodurch sie bei einem nachfolgenden Erhitzungsschritt zusammengezogen werden. Dadurch sind sie am Gaumen nicht mehr spürbar.

6

Das Schröpfen kann auf zwei Varianten erfolgen: Von Hand oder maschinell.

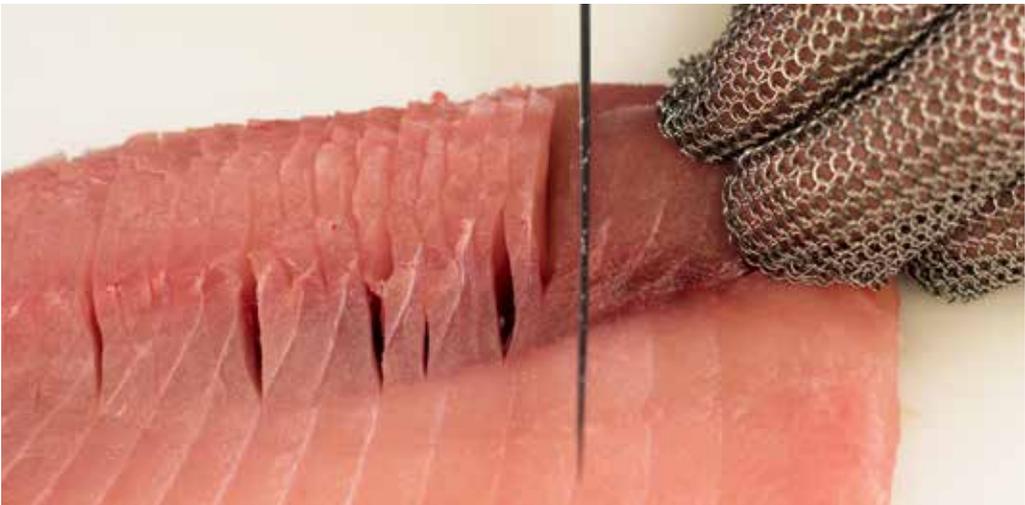




Schröpfen von Hand:

Die Schnitte werden im Abstand vom etwa 3 mm bis kurz unter die Haut geführt. Zwischenmuskelgräten sind nur entlang des Rückens und im Schwanzbereich, nicht jedoch in der Bauchwand, vorhanden.

Tipp: Gut geeignet sind Messer mit langer, gerader Klinge – sogenannte Ausschneidmesser.





Schröpfen mit der Schröpfmaschine:

Das Filet wird mit der Hautseite nach unten und der Bauchseite zuerst an die Messerwelle des Gerätes herangeführt.

Es gibt verschiedene Geräte zum Schröpfen der Filets. Im Bild ist eine manuelle Maschine mit Handkurbel dargestellt.



7. Weiterverarbeitung der Filets zu Karpfenstreifen



Die Filets können auch zu Karpfenstreifen weiterverarbeitet werden. Diese eignen sich besonders zur Zubereitung von beispielsweise „Karpfenchips“, „Karpfenknusper“ oder „Karpfenschnetzel“.

Für die Herstellung gibt es zwei Methoden: händisch oder maschinell.





Von Hand:

Wie beim Schröpfen wird das Filet in kurzen Abständen von ca. 3 mm in Streifen geschnitten. Im Unterschied zum Schröpfen wird die Haut vollständig durchgeschnitten.

7

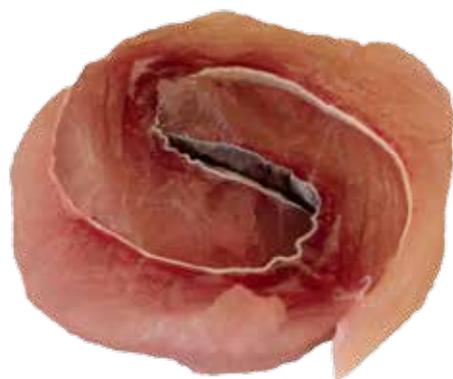




Maschinell:

Durch Einschieben eines feinen Rechens wird beim Durchlassen des Filets das Muskelfleisch ganz durchgeschnitten und man erhält maschinell gefertigte, jeweils gleich starke Streifen.

Tipp: Die nun entstandenen Karpfenstreifen können durch Zusammenrollen und Aufstecken auf einen Spieß zu originellen Gerichten verarbeitet werden.



8. Enthäuten des Filets



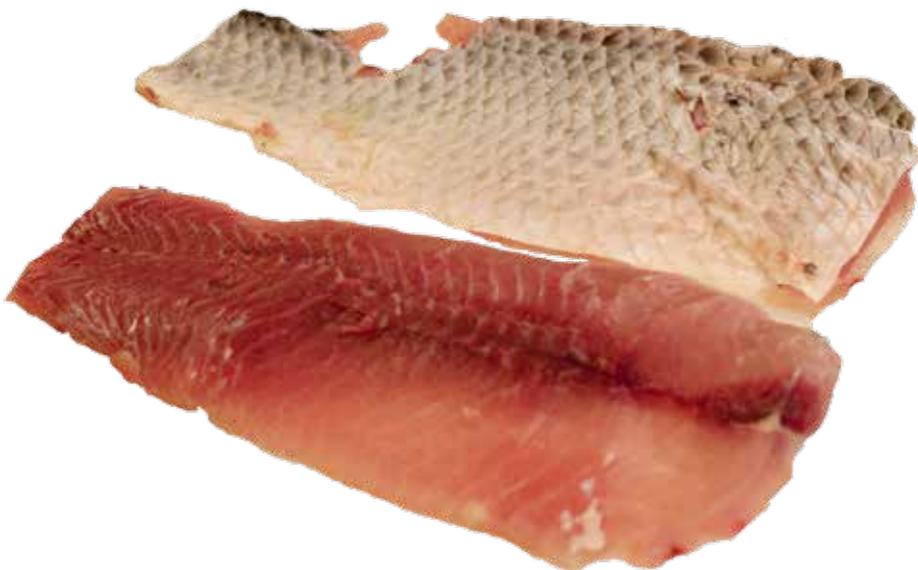
Das bereits zugerichtete Filet wird mit der Hautseite auf die Arbeitsfläche gelegt. Vom Schwanz beginnend, trennt man das Muskelfleisch von der darunterliegenden Haut. Zu achten ist auf eine möglichst flache Messerhaltung, um ein Gleiten der Klinge dicht über der Haut zu ermöglichen.





Tipp:

Die Haut wird am Schwanzende mit einer herkömmlichen Gabel, einer Imkergabel (Entdeckelungsgabel) oder einer speziellen Filetiergabel fixiert, um den Arbeitsvorgang zu erleichtern.



9. Enthäuten des ganzen Karpfens



Soll der ganze Karpfen enthäutet werden, dann schneidet man die Haut des entschuppten Karpfens entlang Rücken-, Kopf- und Bauchseite vorsichtig ein und beginnt mit der Hand am Kopfende die Haut abzuziehen.





Unter kräftigem Zug und Fixierung des Kopfes wird die gesamte Haut entlang der Längsseite bis zum Schwanzende hin abgezogen.



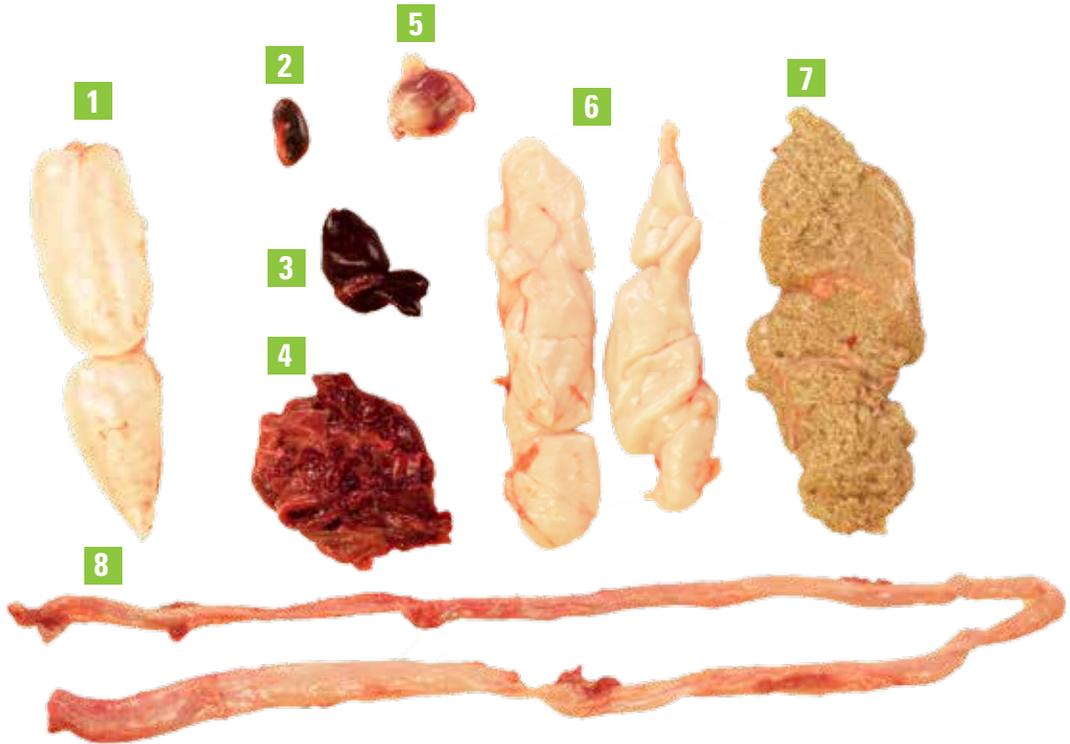
10. Innereien



Bei den Innereien, dem sogenannten Fischbeuschel, wird zwischen jenen des Rogners (Rogen = weibliche Geschlechtsprodukte, Eier) und jenen des Milchners (Milch = männliche Geschlechtsprodukte, Samenstränge/Hoden) unterschieden.

Vor der Verwendung in der Küche muss unbedingt die ungenießbare Gallenblase entfernt werden.





Im Bild zu sehen: Schwimmblase aus zwei Kammern, Milz, Herz, Gallenblase, Leber, Milch, Rogen, Darm.

- 1** Schwimmblase mit zwei Kammern
- 2** Gallenblase
- 3** Milz
- 4** Leber
- 5** Herz
- 6** Milch = (männliche Geschlechtsprodukte, Samenstränge/Hoden)
- 7** Rogen = (weibliche Geschlechtsprodukte, Eier)
- 8** Darm

Altwiener Fischbeuschelsuppe



Foto: Florian Kainz/Archiv Aqua

Zutaten:

1 kg Karpfenkarkassen (Gerüst und Kopf ohne Kiemen)
oder 1 kleiner, ausgenommener Karpfen,
Karpfenrogen und Karpfenmilch (Fischbeuschel)

2,5 l Wasser
Pfefferkörner
kl. Zwiebel
Thymian
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
Essig
1/2 Sellerieknolle
2 Karotten
2 Petersilwurz
2 Gelbe Rüben
Fett
1/8 l Rotwein
1 TL Zucker
5 dag Mehl
geröstete Semmelwürfel

Die Fischteile werden mit kaltem Wasser, einer kleinen Zwiebel, Pfefferkörnern, Thymian, Lorbeerblättern, Salz, etw. Essig und der Hälfte des Wurzelwerks eine Stunde lang gekocht. Der Karpfen bzw. das „Fischbeuschel“ wird in etwas gesalzenem und gesäuertem Wasser extra gekocht. Inzwischen röstet man das restliche, klein geschnittene Wurzelwerk gemeinsam mit 1 TL Zucker in Fett an, gibt Mehl dazu und löscht mit Rotwein ab. All das wird mit der abgesehenen Fischsuppe aufgegossen und zehn Minuten miteinander verkocht. Zuletzt wird mit Essig, Salz und frisch geriebenem Pfeffer abgeschmeckt. Als Einlage wird das würfelig geschnittene Fischfleisch und das Fischbeuschel verwendet. Kurz vor dem Servieren wird die Suppe mit Semmelwürfel bestreut.

Impressum

Herausgeber:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten,
und

Bundesamt für Wasserwirtschaft - Ökologische Station Waldviertel, Gebharts 33, 3943 Schrems

Technische Anleitung, Inhalt und Gestaltung:

Leo Kirchmaier – Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Günther Gratzl – Bundesamt für Wasserwirtschaft - Ökologische Station Gebharts

Design und Layout: Eva Kail, Marlene Mitmasser, LK NÖ

Fotos: Viktor Divos/[vidi.at/Archiv Aqua](http://vidi.at/Archiv_Aqua),

Fotos mit abweichenden Quellen sind gesondert ausgewiesen.

Kochrezept aus: NÖ Teichwirteverband (Hrsg.): Karpfen kulinarisch. Leicht, traditionell & kreativ
zubereitet. Im Eigenverlag, St. Pölten.

Druck: Druckerei Janetschek GmbH, Heidenreichstein

1. Auflage, St. Pölten, Juni 2015





Landwirtschaftskammer NÖ

Referat Tierzucht

Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
Tel. 05 0259 23000
office@lk-noe.at

www.noe.lko.at

Bundesamt für Wasserwirtschaft -

Ökologische Station Waldviertel

Gebharts 33
3943 Schrems
Tel. 02853 78207
oeko@baw.at

www.baw-oeko.at