

Att stycka en gädda.

Resultatet är från hur väl man styckar en gädda oberoende om det skall stekas i filer eller göra gäddfärs.

Så en beskrivning:

En lämplig gädda 2,5-4 kg.

Lägg flera lager av tidningspapper på er skärbräda eller bänk. Det underlättar att hålla rent när ni bara kan ta översta lagret till soporna undan för undan.

Använd en vass kniv och börja vid analöppningen Bild 2



Dela fisken hela vägen fram mot huvudet. Skada inte mage och övriga inälvor. Bild 3-4.



Ta fram hela paketet med inälvor och här nästa knep ta fett i saxen. Bild 5





Om alla inälvor är oskadade så kan ni klippa loss dessa från huvudet. Bild 6



Här har ni fördelen med flera lager tidningspapper.

Putsa gäddan utvändigt från fenor på båda sidor. Bild 7





Klipp loss huvudet från kroppen. Bild 8-9-10







Nu lämpligt att skölja av gäddan och torka rent och snyggt.

Knepet att få loss ryggenet med max kött kvar.

Använd en sekator och klipp loss alla sid benen från ryggraden. Bild 11





Ta er vassaste lilla kniv ni har och lossa på baksidan ryggraden från ryggen på gäddan. Bild 12



Ni får två frilagda sidor och kan ta bort ryggraden. Bild 13-14







Använd samma lilla vassa kniv och ni kan i princip filea bort de sid ben som ni klippte av med sekatorn. Bild 15



Ni har nu två filé sidor med skinnet kvar. Använd en bra filé kniv om ni vill ta bort skinnet.



Börja bakifrån och arbeta er framåt mot huvudet. I blods randen som ni ser på bild 15 har ni en rad av fina ben dessa om ni hel steker är lätta att plocka fram eller plocka dom med en fiskpincett.

Efter ovan är valet ert. Helstekts och servera med lämplig sås eller gör gäddfärs.