

A élő halat, esetünkben a pontyot húsvágódeszkára fektetjük, azután „elaltatjuk” szegényt, azaz bárdal vagy húsverő kalapáccsal egy határozott mozdulattal, középen jól a feje tetejére csapunk.

Ezután a farkát egy tiszta konyharuhával lefogjuk.

A másik kezünkben kissé ferdén tartott késsel a fejénél a pikkelyek és a hal bőre közé vágunk, és kis vágásokkal lefelé illetve a farka felé haladva egyben lefejtjük a pikkelyeit. A többi halnál, beleértve a tükörpontyot is, elég, ha késsel vagy speciális halkaparóval a feje felé haladva lekaparjuk a pikkelyeit, vigyázva, nehogy a hal húsát megsértsük. Ezután a másik oldalát is lefejtjük vagy lekaparjuk, majd hasával magunk felé fordítjuk.

A törzsét leszorítjuk, éles, hegyes késsel a végbélnyílásnál beleszúrunk, és hasát egészen a fejig felhasítjuk. A felvágáskor arra kell ügyelni, hogy a késsel ne hatoljunk bele túl mélyen a hasüregbe, mert megsérthetjük az epét, amitől a húsa keserű lesz. A felvágott hasrészt kézzel kissé szétnyitjuk, és a fej tövéénél a belsőrészek végződését átvágjuk (ujjunkkal elcsípjük), majd az egészet kiemeljük. Ebből a haltejet, illetve az ikrát félrerakjuk, a többit kidobjuk.

Ezután a a hal fejét lecsapjuk, és a kopolyóját, a szemét meg a sárgás színű, úgynevezett keserűfogát (ezt csak a pontynál kell) kivágjuk. Utóbbi azért kell eltávolítani, mert ha halászlevet főzünk belőle, akkor az alaplé keserű lehet tőle. Az így előkészített haltörzsét és -fejet jól megmossuk, a munkaterületet letakarítjuk.

A filézés következik: a kibontott, haltörzsét vágódeszkára fektetjük úgy, hogy a háta felénk nézzen. Ha maradt volna rajta pikkely, azt lekapargatjuk. Ezután a fejrésztől lefelé haladva a gerinccsont mellett vékony késsel bevágjuk a húst. Közvetlenül a csont mellett haladunk egészen a farokig, ahol a húst teljesen levágjuk. Utána a bordacsontok mellett – de a csontok átvágása nélkül – a halhúst lefejtjük a csontokról. A hal másik oldalával is hasonlóan járunk el.

Ha a bőrét is le akarjuk húzni – ez a készítenő étel receptjétől függ –, a halfilétet bőrös oldalukkal lefelé deszkára fektetjük, majd éles késsel a faroknál a bőr és a halhús közé vágunk. A bőr végét szabad kezünkkel megfogjuk, és a kést kissé lefelé szorítva a vastagabb része felé végigvágjuk. Így a bőre szépen, egészben lejön róla.