

Filet

Unter einem **Filet** verstehen wir ein entgrätetes Stück Fischfleisch oder ein Lendenstück, aber auch eine durchbrochene Handarbeit wie beim Filethäkeln. In all diesen Bedeutungen geht der Ausdruck auf französisches *filet* zurück, was eigentlich „Netz“ bedeutet. Dieses Netz setzt frühromanisches *filatum*



„Fadenwerk“ voraus, welches zu französischem *fil* „Faden“ gehört und auf lateinisches *filum* zurückgeht. Die knochenlosen Fleischstücke wurden früher häufig nach Art einer Roulade mit einem Netz zusammengebunden und so zubereitet. Später werden verschiedene Arten von knochenlosem Fleisch (ohne Rücksicht auf die Art der Zubereitung) so bezeichnet.

Wurzelverwandt sind auch die Ausdrücke **Defilee** (enge Stelle, wo man nur hintereinander – wie durch einen Faden verbunden – in einer Reihe gehen kann), **defilieren** (in Reihen vorbeiziehen) und das häufig verwendete, bedeutungsreiche **Profil**, womit z. B. eine „nach Strich und Faden“ klar erkennbare Seitenansicht gemeint sein kann.

Quellen:

Kluge, Friedrich. Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. New York: de Gruyter, 2002.

Bildnachweis:

http://www.gwf-/lachs_zander.jpg (2.10.2010)

<http://media.photobucket.com/image/fileth%2525C3%2525A4keln/berfi/hkelsternrot.jpg> (2.10.2010)

Für den Inhalt und das Layout dieser Wortklärung verantwortlich:

Mag. Wolfgang Steinhauser

Ergänzende oder neuere wissenschaftliche Erkenntnisse zu diesem Begriff werden gerne in der Bibliothek entgegengenommen.