Spargelcremesuppe mit Orangen und Ingwer

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Spargel, weißer
500 g Spargel, grüner
1 Schalotte(n)
1 Stück Ingwer (kleines Stück)
1 EL Olivenöl
750 ml Gemüsebrühe
1 Orange(n)
1 EL Pinienkerne oder Mandelblättchen
4 Stängel Dill
100 ml Sahne
100 g Creme fraiche
Salz und Pfeffer, schwarzer

Den Spargel schälen und die Enden entfernen. Die Schalotte und den Ingwer schälen und fein Würfeln. Den weißen Spargel, den Ingwer und die Schalotte im Öl anschwitzen. Die Brühe hinzugeben und alles ca. 10 min. kochen. Den grünen Spargel zugeben und noch mal ca. 10min. kochen.
Die Orange schälen und filetieren, den Saft dabei auffangen. Die Mandeln oder Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rosten. Den Dill grob hacken.
Etwas Spargel aus dem Topf nehmen und den Rest pürieren. Sahne und Creme fraiche hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem aufgefangenen Orangensaft abschmecken.
Die Suppe auf Teller verteilen, die beiseite gelegten Spargelstücke als Deko in den Teller geben, Orangenfilets, Dill und Mandeln oder Pinienkeme darüber verteilen.